課程名稱 樂活洋食館-南洋泰國料理

課程屬性 社會與生活

課程編號

972-360

授課老師 |葉東璋

最高學歷/立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、 南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix s南區主任、環華 企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/立德大學、台南市社區大學資深教師(任教六學期以上)

上課時間

每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2008年09月03日(星期三)

課程理念



關於這一門課:

1. 為什麼想開這門課?希望帶領學員共同學習甚麼

近來,由於能源價格的上漲,使得政府相關單位開始倡導「節能省電」與「環保永續」的概念, 恰巧與樂活族(LOHAS即Lifestyles of Health and Sustainability的縮寫),以健康、環境責任 及自給自足的型態過生活的定義互相呼應。而泰國菜與南洋一些國家料理的製作,除了就地取材 與強調香料與香草的搭配使用,還會以天然水果入菜,再加上酸、甜、鹹、辣的特殊口感,讓吃 過的人都會難以忘懷。台南最近也開了很多泰食館,不管昂貴還是平價,每家大多是高朋滿座。 因此,本課程除了把樂活的觀念融入南洋料理之外,也安排了幾次泰國餐廳的品嚐,除此之外, 更安排了幾堂餐廳籌備的課程,希望藉由『樂活洋食館-

南洋篇』這課程,讓學員更了解南洋料理與樂活觀念的重要性。

2. 修此門課需具備什麼條件?

只要您是對餐飲有興趣的人都可以來參與,學員只需帶著一顆快樂學習的心來上課,不管你有沒 有餐飲經驗或是餐飲相關執照,都可以在這堂課學到很多知識,學會自己料理南洋菜的技巧、品 嚐學員自己製作的菜色,也可藉此結交許多同好

3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫?

上課由老師先講解示範,再由學員團隊分工完成,最後再一起品嚐。材料由老師準備,學員只需 带著一顆學習與品嚐美食的快樂心情來上課。

4. 如何取得學分? (評量方式)

前面的課程由老師教授,最後一堂課由學員做心得報告與成果分享,藉由團隊的分工與個人的成 果的呈現,作為評分的標準。

教 材 費 3000 元

招生人數 24 人(若非課程特殊需求,每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 3 學分 3000 元 (18 週課程/一次上課 3 小時)

	週次	上課日期	課程主題	課程內容
Γ				

1	2008-09-01 晚上07:00~09:50	課程簡介	教學方式簡介與南洋料理介紹			
2	2008-09-08 晚上07:00~09:50	泰越春捲	泰越春捲有異於台灣春捲,除了口感不一樣之外,還可沾醬吃			
3	2008-09-15 晚上07:00~09:50	涼拌木瓜絲	這一道是典型的泰國菜,以青木瓜入菜,搭配檸檬與其他蔬果,是一道結合酸甜鹹辣的道地泰國菜。			
4	2008-09-22 晚上07:00~09:50	南洋雞肉沙嗲	這一道菜來自於泰國南部,是一道知名的小點,與啤酒一起食用更有其獨特的風味,吃完之後,口中還會散發出胡椒與椰漿的濃郁氣息。			
5	2008-09-29 晚上07:00~09:50	越南咖啡	藉由越南的濾沖壺所萃取出咖啡液,加上香醇濃厚的煉奶香,就是家喻戶曉的越南咖啡。			
6	2008-10-06 晚上07:00~09:50	泰式南瓜椰奶甜湯	南瓜與椰奶的搭配,除了鹹食之外,甜食也是另一種新嘗試。			
7	2008-10-13 晚上07:00~09:50	泰式椰漿紫米甜湯	這道甜點獨具南洋風味,以椰漿來襯托出紫米的獨特口感。			
8	2008-10-20 晚上07:00~09:50	月亮蝦餅	之所以叫月亮蝦餅是因為這蝦餅未切之前圓圓大大的有如月亮 一般,搭配特製沾醬,融合蝦餅的脆與蝦仁的鮮美,讓你吃了 不絕於口,吃了還想再吃。			
9	2008-10-27 晚上07:00~09:50	金錢蝦餅	顧名思義,這道菜之所以叫金錢蝦餅,就是因為其蝦餅的形狀 像大型錢幣之故,最主要是以蝦餅沾上麵包粉,再下油去炸, 口感與月亮蝦餅迥異。			
10	2008-11-03 晚上07:00~09:50	泰式椒麻雞	這道椒麻雞要好吃,通常都會用去骨的雞腿比較好吃,而最重要的一個獨門密技就是花椒與紅辣椒所製作出來的花椒辣油,當它淋在剛炸好的雞腿上,在淋上芝麻,所散發出來的脆與香			
11	2008-11-10 晚上07:00~09:50	檸檬烤豬肉	此道菜的特別之處即在用檸檬皮去調味,再用檸檬汁當沾醬,與紅蔥酥搭配食用,別具風味。			
12	2008-11-17 晚上07:00~09:50	清蒸檸檬魚	一般處理魚料理,大多會用薑來去腥,可是南洋菜大多是用大蒜、紅蔥頭、檸檬與一些香料來去腥,也因為如此而創造出口味獨樹一格的檸檬魚。			
13	2008-11-24 晚上07:00~09:50	南洋啤酒蝦	這道是越南的家常菜,最主要是用越南啤酒與高湯和一些香料一起熬煮,再與蝦一起蒸煮,充分融合啤酒與蝦,產生共鳴			
14	2008-12-01 晚上07:00~09:50	泰式鳳梨炒飯	以新鮮鳳梨搭配椰奶與咖哩予白飯一起拌炒,充分展現出泰國風味的一道炒飯。			
15	2008-12-08 晚上07:00~09:50	蝦醬空心菜	這道菜幾乎是每家泰國餐廳必備的佳餚,除了用蝦醬之外,蒜頭與蘇菜、辣椒的作用也是重要的技巧之一。			
16	2008-12-15 晚上07:00~09:50	椰汁咖哩雞	這是一道標準的泰國料理,以椰漿搭配咖哩把雞肉的味道詮釋出來。			
17	2008-12-22 晚上07:00~09:50	海南雞飯	海南雞飯是新加坡的美食,最特別的是它的飯是用雞湯、香料 與香蔥與大蒜一起燉煮出來的,吃到口中除了米的芳香之外, 還能感受到每粒米所蘊含的香料與雞湯的鮮美口感。			
18	2008-12-29 晚上07:00~09:50	品嚐泰式餐廳(戶 外教學)	實際到泰式餐廳品嚐料理			