

課程名稱 | ★阿嬤手路菜(2)年菜

課程屬性 週末學習營

課程編號 1042-5434

授課老師 吳茂成

最高學歷/ 高雄師範大學成人教育碩士

相關學經歷/ 曾任記者、編輯，從事成人學習、台江文化、河川環境教育、寫作等教學研究工作。

*教學經歷

2009年社區大學特優課程（學術類）—高雄第一社大「公民新聞寫作」教師

2011年台灣學優良教案—「台江民俗文化工作坊」

2012社區大學暨社區學習組織特優課程（學術類）—台南社大「尋找寫作滋味：公民寫作」教師

*文學創作得獎記錄

2001文建會文學講古—鄉鎮故事徵文首獎《台江十六寮》得主

現職/ 台南社區大學台江分校執行長，台南市榮譽職社區規劃師

上課時間 每週日上午09:00-11:50 第一次上課日期 2015年11月29日（星期日）

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

傳統美食輕鬆做，跟著台江在地總舖師邱月蓮學做古早味年菜，封肉、魷魚螺肉蒜。

※會提供一份封肉給予正式報名繳交全額材料費之學員。

除封肉、魷魚螺肉蒜，會準備八道菜上菜，預定辦兩桌！

1. 魚羹
2. 破布子蒸魚
3. 香煎豆腐捲
4. 什錦粉捲...

2. 修此門課需具備什麼條件？

實作是民俗學研究的好方法，從實作中去發現食物製作的各項細微的滋味、經驗知識，這種經驗知識，往往隱藏在匠人的經驗與觸感中。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

- A) 由總舖師實際操作給學員看
 - B) 學員實際操作，助教從旁協助
- 需合力完成，現場享用美味中餐。

總舖師：邱月蓮、葉月珠

台江民俗文化師資班：謝美玲、陳明芬

5. 備註&推薦書目

【週末營或工作坊學費說明】

不享折扣優惠-舊生在104/8/7(五)前報名仍無法再享95折喔！

【退選說明】

本活動如欲退課，請於104年11月24日〔星期二〕晚上9點前持報名收據至社大校本部辦理，逾期或收據遺失恕不辦理退課。

教材費 | 400 元

招生人數 | 23 人 (若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 | 0 學分 300 元 (1 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2015-11-29 上午09:00~11:50	台江流域學習-阿 嬤手路菜(2)年菜	阿嬤手路菜(2)年菜 09:00-12:00 封肉：先將肉過熱水，再過油，用醬油、冰糖、辣椒、蒜頭、 香蔥、滷包 魷魚螺肉蒜：準備螺肉罐、乾魷魚、蒜苗、酸筍片、些許肉片