

課程名稱 | ★7/2香草料理工作坊-紐奧良Cajun料理

課程屬性 週末學習營

課程編號 1051-1051W23

授課老師 謝詩瑩

最高學歷/ Torch Trinity Graduate University :Christian Counseling and School counseling

相關學經歷/ 1. 證照：韓國KPEI心理諮商師1級, 夫妻諮商師 1級、韓國女性家族部
家族暴力諮商師
美國ACSI國際學校諮商師、美國NAHA國際芳療師、美國IHA國際香草講師會員等等
2. 芳療經歷：台南社大講師(2006~2023)、首爾國際婦女協會課程統籌主席、首
爾國際婦女協會-英文芳療講師、化妝品應用學系講師、職訓局芳香療法專業班
講師, 芳香療法執照班、芳療從業人員培訓班特約講師、國內大學芳香療法研討
會講師等等
3. 諮商經歷：夫妻療癒營、社工療癒營、義工激勵退修營帶領人、中英文個人
、親子及夫妻諮商、駐韓美軍諮商等等
韓國多文化兒童事工 - 親子情緒工作坊、韓國台灣婦女協會 -
親子個性工作坊
韓國龍仁市孤兒院事工 -
兒童療癒活動團體(二年), 韓國龍仁市健康家庭支援中心 -
中低收入需求兒童週末工作坊

現職/ 專職芳療講師，夫妻與家庭諮商師

上課時間 每週六整天 第一次上課日期 2016年07月02日（星期六）

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

每個香草產地都有特別的風土民情，
國土中生長的香草植物與香氣美食都因應了這地區人們的健康需求
透過一起學習適合身心的香草料理及飲品
我們也能從中得到樂趣與健康身心的效果

2. 修此門課需具備什麼條件？

喜愛香氣料理的朋友

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

1. 講師將透過投影照片影片、音樂與實際的香料香草講解當地風土民情
2. 每道食譜由老師講解示範, 同學共同完成品嚐, 也會製作該道菜的香料與香草調味品, 讓同學帶回家再度烹調
3. 經由前菜, 飲品, 沙拉, 主菜, 甜點及調酒來完整體驗該國文化

※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

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105/2/3(三)前報名仍無法再享95折喔！

【退選說明】

本活動如欲退課，請於活動前一周105年6月24日〔星期五〕晚上8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。

使用教材| 1300

招生人數| 30 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 600 元（1 週課程/一次上課 7 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2016-07-02 整天		上課時間9:00-17:00 上午 1. 紐奧良爵士音樂與背景介紹 2. 紐奧良精油配方 3. Creole Seasoning, Crawfish Boil與louisiana hot sauce 路易斯安那辣醬製作(三種回家禮物) 4. 紐奧良香料, 花草茶製作與介紹 5. 開胃飲料、開胃菜、沙拉、主菜、甜點食譜設計重點講解 中午 1. DIY實作--香草饗宴一起做(開胃飲料、開胃菜、沙拉、主菜) (例小龍蝦, Casserole, Jambalaya, Seafood Gumbo海鮮臘腸燉, 化裝舞會甜點, cajun shrimp cocktail) 2. DIY實作--紐奧良甜點製作與享用 下午 1. 紐奧良爵士調酒(Hurricane, Café Brulot Diabolique)