

課程名稱 | 用西班牙食譜學做菜！南歐料理選讀

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 1062-1062L24

授課老師 | 陳姿宇

最高學歷/ 高雄第一科技大學 /行銷與流通系、文藻外語學院西班牙文系

相關學經歷/ 高雄野鳥學會活動企劃

西班牙Asermun文化志工

交通部觀光局外語接待志工

國合會泰北建華高中志工老師

台南社大、高雄社大西班牙文講師

西班牙文翻譯人員

證照:交通部觀光局英文導遊、英文領隊

已出版譯作: 71隻小羊踢足球 ISBN: 9789578950368

西班牙與葡萄牙經典酒莊巡禮: 探訪千年葡萄酒產區, 品味醇美名酒, 一場微醺的酒食·人文之旅 ISBN: 9789863597179

現職/ 西班牙文教學、華語教學、西文英文翻譯

上課時間 | 每週五晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2017年10月27日 (星期五)

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

本學期選讀西班牙文原文簡易食譜，從西班牙文學習探究南歐料理的精隨和烹煮方式。認識西班牙的香料，例如番紅花、紅椒粉、橄欖油等。介紹如何選購、如何分辨好壞。透過食材的認識和烹煮方式，共同思考亞洲料理和南歐料理的不同，及探討台灣的食材問題。

2. 修此門課需具備什麼條件？

西班牙文學過基本現在式簡單式，具備pre-A1的程度。若不確定程度，請FB搜尋『伊莎的社區大學西班牙文課』詢問老師。對於異國文化心胸開放、樂於交朋友分享者。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

課堂選讀『西班牙原文簡易食譜』及介紹料理背後的文化含義，隔周認識食材及動手做料理。老師會示範做料理，同學分組動手做並品嚐。(無法吃飽，請上課前需進食)西班牙文部分會學習命令式，以食譜的方式輕鬆學習做菜料理。希望藉由食物，大家可以以料理會友。

4. 如何取得學分？(評量方式)

出席率50%

發表50%

5. 備註&推薦書目

書:la receta para niños

備註:

- a. 依台灣能取得的食材為主，可能更換教案裡的料理。
- b. 材料費預計1000元/人，多退少補。
- c. 請自備餐具，恕不提供免洗餐具。

教材費| 1000 元

招生人數| 25 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費| 2 學分 2000 元（12 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	2017-10-27 晚上07:00~09:50	課程介紹	課程介紹:以西班牙原文食譜來選讀並動手做料理，這是一堂以西班牙文來學習的課程。 教學西班牙文常使用的食材單字及動詞，命令式簡介。
2	2017-11-03 晚上07:00~09:50	Tortilla de patatas 西班牙烘蛋食譜選讀	本周選讀tortilla de patatas的食譜。 文化介紹:西班牙的蛋也有分等級
3	2017-11-10 晚上07:00~09:50	Tortilla de patata 西班牙烘蛋實作	使用西班牙文介紹食材並實作西班牙烘蛋。
4	2017-11-17 晚上07:00~09:50	Gazpacho西班牙冷湯食譜選讀	本周選讀Gazpacho西班牙冷湯食譜。 文化介紹:西班牙的番茄種類百百種，用在哪裡?
5	2017-11-24 晚上07:00~09:50	Gazpacho西班牙冷湯實作	使用西班牙文介紹食材並實作西班牙冷湯實作。
6	2017-12-01 晚上07:00~09:50	Churro西班牙油條食譜選讀	本周選讀Churro西班牙油條食譜。 文化介紹:Churro分兩種，吃法不只一種。
7	2017-12-08 晚上07:00~09:50	Churro西班牙油條實作	使用西班牙文介紹食材Churro西班牙油條並實作。
8	2017-12-15 晚上07:00~09:50	Sangría水果酒食譜選讀	本周選讀sangría水果酒食譜 文化介紹:水果酒不能用太好的紅酒?
9	2017-12-22 晚上07:00~09:50	Sangría水果酒實作	使用西班牙文介紹食材Sangría水果酒並實作。
10	2017-12-29 晚上07:00~09:50	Paella燉飯食譜選讀	本周選讀Paella食譜。 文化介紹:Paella的種類很多種
11	2018-01-05 晚上07:00~09:50	Paella燉飯實作	使用西班牙文介紹食材Paella燉飯並實作。
12	2018-01-12 晚上07:00~09:50	課程結束	討論並分享這些料理的迥異。