

課程名稱 | ★秋風起，幸福的虱目魚料理

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1072-1072W03

授課老師 | 謝美玲

相關學經歷/ 台江民俗文化教師

99年起加入行路者，台江民俗文化歷史田野班，協助製作台江本土數位教材，提供在地中小學認識家鄉故事。

99年起協助規劃台江社區博物館散步巡禮，手繪導覽地圖。

上課時間 | 每週日上午09:30-12:20 第一次上課日期 2018年12月02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

秋風起，正是虱目魚乾製作好時機，從去魚鱗到取膽、去骨，全程不假他人之手，體驗台江阿嬤如何製作虱目魚乾的技巧與辛勞。

台江名產虱目魚/吳愛子

台江出產虱目魚，每日現撈上水鮮

虱目麵線好滋味，虱目魚粥香摺甜

魚肚無骨又無刺，食著肥軟幼綿綿

還有虱目糖醋魚，也是紅燒五柳枝

虱目點心多美味，魚圓魚冊恰魚麵

虱目魚干魚柳片，研究魚的嘴食物

營養多鈣虱目魚，定食健康好元氣

暢銷全國各城市，開拓外銷好時機

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) 由助教實際操作給學員看

B) 學員實際操作，助教從旁協助

總舖師：邱月蓮

台江民俗文化師資班：謝美玲、陳明芬

4. 如何取得學分？（評量方式）

需一同完成虱目魚乾，以及炒虱目魚鬆製作。

5. 備註&推薦書目

<注意事項>

1. 請學員自帶砧板及刀具等，需完成虱目魚乾，中午供餐，請自備環保餐具。
2. 報名時，學費收取標準：大人300元
當日另收取材料費：大人500元(提供午餐與虱目魚乾一條)，家人300元小孩200元(僅供午餐)。
3. 特別說明，材料會依市場報價，若有調整(增加)，會在活動前通知材料費用。
4. [小朋友建議年齡為大班以上，若您要帶的小朋友是18歲以上的“大朋友”，則須認定為要報名另收費用喔！同一家庭多一18以上“大朋友”100元；同一家庭多一18以下“小朋友”50元]

【退選說明】

本活動如欲退課，請於活動前一周周五晚上8點前，持報名收據至社大校本部或台江分校辦公室辦理，逾期或收據遺失恕不辦理退課。

教材費 | 500 元

招生人數 | 20 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 4 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2018-12-02 上午09:30~12:20	台江流域學習-秋風起，幸福的虱目魚料理	09:20-09:30 海尾朝皇宮報到 09:30-09:50 台江本土數位教材-影片欣賞：虱目魚乾的影片，說明活動流程，並由助教分享在家曬魚乾的小技巧。 09:50-12:00 虱目魚鬆製作小技巧，需大鍋拌炒2小時。 10:00-11:20 教導殺魚步驟，從去鱗、殺魚開始教起，助教在旁協助學員操