

課程名稱 | 我的手路菜

課程屬性 | 台江分校

課程編號 | 1081-1081T29

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 | 每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2019年03月27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

每堂課邀約一位在地婆婆媽媽分享一道家傳手路菜，共同學習分享，建立台江味食譜。

2. 修此門課需具備什麼條件？

對料理有興趣，有學習精神。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

動手實作，學習完成一道料理。

4. 如何取得學分？（評量方式）

參與並完成料理。

使用教材 | 上課說明※依食材調整收費

教材費 | 1000 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 | 1 學分 1000 元（6 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	2019-03-27 晚上07:00~09:50	開胃菜 台式泡菜	台江媽媽 阿慎姐 廚房小幫手 美雯姊、秀玲姐 助教 美玲、明芬
2	2019-04-03 晚上07:00~09:50	客家美味 鹹豬肉、滷心蛋	台江媽媽 美雯姐 廚房小幫手 阿慎姊、秀玲姐 助教 美玲、明芬 將來自客家美味的鹹豬肉，從醃製、熟成、料理，如何醃才能
3	2019-04-10 晚上07:00~09:50	甜滋滋 豆花	台江媽媽 美雯姐 廚房小幫手 阿慎姊、秀玲姐 助教 美玲、明芬 傳統豆花vs在家豆花DIY 台江本土數位教材 海尾豆花 影片欣賞

4	2019-04-17 晚上07:00~09:50	台江風味 虱目 魚料理	台江媽媽 美雯姐、阿慎姊、秀玲姐 助教 美玲、明芬 台江本土數位教材 虱目魚乾 影片欣賞 教導虱目魚全魚料理，從頭到尾完整的呈現，食材在地買，用心用料，烹煮出台江在地好料理。
5	2019-04-24 晚上07:00~09:50	懷念古早味 菜 糰	台江媽媽 美雯姐 廚房小幫手 阿慎姊、秀玲姐 助教 美玲、明芬
6	2019-05-01 晚上07:00~09:50	學習分享	台江媽媽 美雯姐、阿慎姊、秀玲姐 助教 美玲、明芬 最後一堂課，邀請大家共同分享學習台江味食譜。