

# 課程名稱 | 日本人的生活文化~日本家庭生活料理

課程屬性 | 語言與文化

課程編號 | 961-954

授課老師 | 山下訓儀

最高學歷/ 國立成功大學歷史學碩士/國立中正大學歷史學博士

相關學經歷/

- 臺南市政府委託成功大學主辦的長青大學日文教師
- 成功大學公務人員進修班日文教師
- 成大語言中心外文組日文教師
- 臺南家政專科學校當任日文教師
- 高雄生產力推廣中心當任日文教師
- 南台科技大學應用日語系專任教師
- 康寧大學應用日語學系助理教授

現職/ 實踐大學應用日文學系系主任

上課時間 | 每週二晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2010年03月09日 (星期二)

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

會中文、講究日本料理的日本人直接從頭到尾指導學生。提到日本料理，大部分的人想到在台灣日本料理店常看到的壽司、生魚片、天婦羅等，難道說日本人常常吃那樣的料理嗎？當然不對的。壽司、生魚片等只不過是在特別日子裡偶而吃的料理而已，一般的日本人通常在家裡吃怎麼樣的料理呢？能不能在家裡簡單地作這些料理呢？當然可以。我們透過這門日本家庭料理課程，可以直接接觸日本一般人的食文化，同時可以學習在料理方面的日文專門單字。

### 2. 修此門課需具備什麼條件？

唸過動詞和形容詞的學生都可以參加，最好修過日語初級1課程以上的學生。

### 3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

1. 先教學員隔一週實習課的料理之煮法以及要準備的道具和材料等，因為道具和材料以及煮料理時的動作都用日語學習，因此，學生們同時可以增加料理方面的專用單字，隔一週實習時馬上可以學以致用了。

2. 實習課以5、6個人一組，實習之前各組準備材料，需要的話，也準備一些道具。

### 4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率50%和實習50%

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 | 3 學分 3000 元（18 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	1999-11-28 晚上07:00~09:50	チリグラタン、 ふかし芋のハム サラダと煮つ転	焗烤類的料理以及主要用馬鈴薯的料理，馬鈴薯變成意想不到的美味料理喔！
2	1999-12-05 晚上07:00~09:50	赤しグラタン（ 實習）	稍微辣辣的味道，會開你的胃口，以後不用去西餐廳了，作法非常簡單。
3	1999-12-12 晚上07:00~09:50	ふかし芋のハム サラダと煮つ転 がし（實習）	沙拉使用日本的美乃滋，跟台灣的完全不一樣；煮つ転がし也可以當成喝酒時的小菜。
4	1999-12-19 晚上07:00~09:50	とり釜飯、親子 丼	這一次學習的料理是主要使用雞肉的主菜，跟台灣的日本料理比較看看，可以發現不一樣的味道
5	1999-12-26 晚上07:00~09:50	とり釜飯（實習 ）	用日本的美乃滋吃也不錯，跟飯一起煮的時候，香味噴出來，你的胃可能受不了了。
6	2000-01-02 晚上07:00~09:50	親子丼（實習）	親代表雞肉，子代表蛋，親子合作，形成美味；但不只是親子合作，別忘了也要秘訣，要不要學這個秘訣呢？
7	2000-01-09 晚上07:00~09:50	焼き魚と湯豆腐 、天ぷら	焼き魚と湯豆腐最重要的是調味料，是最簡單的庶民料理，天ぷらは談到日本料理時，不可缺少的重要料理。
8	2000-01-16 晚上07:00~09:50	焼き魚と湯豆腐 （實習）	烤魚重要的是烤之前的準備以及白蘿蔔的搭配；湯豆腐重要的是薑的幫忙
9	2000-01-23 晚上07:00~09:50	天ぷら（實習）	天ぷら可以廣泛地應用，很多材料可以弄成天ぷら，但秘訣是炸的過程和沾料。
10	2000-01-30 晚上07:00~09:50	とんかつ、豚汁	這兩週的料理，主要使用豬肉的料理。豬也好幸福喔，變成這麼好吃的料理。
11	2000-02-06 晚上07:00~09:50	とんかつ（實習 ）	とんかつ是炸豬排，炸的過程非常重要，還有沾料也不能疏忽。豬料裡，按照料理的種類，分別使用豬的各部份之肉。
12	2000-02-13 晚上07:00~09:50	豚汁（實習）	芋頭和由豬肉裡熬出來的豬油，在味噌的幫助下形成意想不到的美味，可以配飯吃。
13	2000-02-20 晚上07:00~09:50	茶碗蒸しと焼き おにぎり、ふろ ふき大根といか	茶碗蒸し是在台灣常見的日本料理，焼きおにぎりは烤飯團，ふろふき大根といかレタスのサラダ是很清淡的減肥料理，雖然材料非常簡單，但是沾料沒那麼簡單喔！
14	2000-02-27 晚上07:00~09:50	茶碗蒸しと焼き おにぎり（實習 ）	茶碗蒸的味道有點跟台灣不同，烤飯團在台灣精采的節目「天下第一味」中看過吧，當然使用特別醬油喔！
15	2000-03-05 晚上07:00~09:50	ふろふき大根と いかレタスのサ ラダ（實習）	這是主要使用蔬菜的料理，使用味噌的沾料，味道非常清淡，而且冰冰的，所以非常好吃，在台灣吃不到喔！
16	2000-03-12 晚上07:00~09:50	チーズハンバー グ、お煮しめ	ハンバーグ是漢堡，在西餐廳常常看到，小孩子們都喜歡，お煮しめ是用豬肉和各種蔬菜來煮的代表日本庶民的料理，也代表母親的味道。
17	2000-03-19 晚上07:00~09:50	チーズハンバー グ（實習）	用特製沾料吃的起士漢堡，別想像麥當勞的漢堡，差很多喔！可以裝在便當裡面，一吃，就忘不了。
18	2000-03-26 晚上07:00~09:50	お煮しめ（實習 ）	這是很難說明的菜，百問不如一吃了，吃看看，就知道，保證好吃。

