

課程名稱 | 電影中的美食

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 1111-1111S23

授課老師 | 高芷涵

最高學歷/ 南台科技大學休閒事業管理研究所、文化大學觀光事業學系

相關學經歷/ 南台科技大學兼任講師
中華醫事科技大學兼任講師
康寧大學兼任講師
TAPAS創意西餐經理
環華企業家聯誼會 餐飲企劃

現職/ 南台科技大學兼任講師。

上課時間 | 每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2022年03月10日 (星期四)

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

大螢幕上上演著許多扣人心弦的故事，隨著情節的曲折起伏，沉浸在電影中的您是否也有注意到，在動人的劇情裡，其實也充滿了各種食物的香氣呢？

許多美食電影都會提到米其林，台北與台中也有米其林評鑑推薦的星級餐廳，或許您會有一點點的好奇，一間以輪胎為主業的公司，竟然能將美食評鑑這件事情做到極致，讓全世界的饕客們莫不翹首盼望它的推薦名單出爐，廚師們也可以為了它的星星數而如此奮不顧身，「米其林」到底是怎麼做到的呢？

說到義大利麵您可能不陌生，但您知道它的美味關鍵字嗎？各種起司與醬汁的料理組合，又會激盪出麼樣的味呢？

這次就讓我們透過電影敘事，來探一探歐陸的美食與文化吧！

2. 修此門課需具備什麼條件？

標準吃貨，喜愛美食、愛看電影、愛聽故事的你

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？

一、進行方式

1. 電影賞析

2. 飲食文化介紹

3. 美食品嘗及製作：課堂中將配合當週主題選定美食品嘗，或由老師示範，並與同學共同料理後一起分享。

(請自備環保餐具)

4. 討論交流，經驗分享

二、收穫：透過電影情節與場景，與大家一起認識歐陸的人文風景及美食，並學習相關知識與料理技巧

4. 如何取得學分？（評量方式）

出席率、課堂互動交流、感言分享

教材費 | 1000 元

招生人數 | 19 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	2022-03-10 晚上07:00~09:50	歐陸美食文化	課程說明 歐洲飲食文化介紹 品嚐歐式點心：1. 牛粒 2. 瑪德蓮
2	2022-03-17 晚上07:00~09:50	歐陸美食：法國篇	電影賞析：料理鼠王 品嚐：1. 手指餅乾 2. 費南雪
3	2022-03-24 晚上07:00~09:50	歐陸美食：法國篇	法國飲食文化 製作：法式野菇濃湯
4	2022-03-31 晚上07:00~09:50	歐陸美食：法國篇	電影賞析：王牌大主廚 品嚐：莓果磅蛋糕
5	2022-04-07 晚上07:00~09:50	歐陸美食：法國篇	米其林的故事(一) 製作：法式可麗餅
6	2022-04-14 晚上07:00~09:50	歐陸美食：法國篇	電影賞析：初心 品嚐：法式檸檬塔
7	2022-04-21 晚上07:00~09:50	歐陸美食：法國篇	米其林的故事(二) 製作：美式檸檬塔
8	2022-04-28 晚上07:00~09:50	歐陸美食：英國篇	電影賞析：天菜大廚 品嚐：英式司康
9	2022-05-05 晚上07:00~09:50	歐陸美食：英國篇	英國飲食文化 製作：查佛蛋糕
10	2022-05-12 晚上07:00~09:50	歐陸美食：義大利篇	電影賞析：享受吧！一個人的旅行 品嚐：義式小點
11	2022-05-19 晚上07:00~09:50	歐陸美食：義大利篇	義大利飲食文化 製作：羅勒青醬&培根青醬義大利麵
12	2022-05-26 晚上07:00~09:50	期末分享會	成果發表暨美食分享同樂會