課程名稱慢調斯理養生餐

課程屬性 社會與生活

課程編號

952-996

授課老師 |葉東璋

最高學歷/立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、 南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix s南區主任、環華 企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/立德大學、台南市社區大學資深教師(任教六學期以上)

上課時間

|每週一晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2006年09月04日(星期一)

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

我國的飲食文化,從商朝宰相伊尹擅長烹調美食材料,既可調和五味,又能藥用,因此當時的飲 食和藥療是結合在一起的,時至今日,在『全球化』的的衝擊之下,餐飲業者漸漸邁向創意、健 康、感性、競爭的『美食新時代』,而一些地方的餐飲業者更結合地區文化民俗古蹟和觀光休閒 資源,發展有特色之附加價值的休閒餐飲產業。

現代人的壓力大,大部份的人會利用週休二日的假期,攜家帶眷遠離塵囂,到戶外去休閒活動一 下,或是去探訪古蹟作一趟文化之旅,或是吃吃具有當地文化特色的餐飲,比如到淡水喝阿婆酸 梅湯、吃阿給,到台南吃擔仔麵、肉圓、安平蝦捲,到屏東吃萬巒豬腳,到客家文化區吃客家菜 ,去原住民山區吃原住民特色山產、石板烤肉,這些都是相當具有文化特色的餐飲,此外,現代 人的健康養生意識抬頭,重視天然不喜歡化學添加物,對於吃的要求更為嚴謹,不僅要吃得休閒 ,吃得有文化意涵,更要吃的健康,因此,這門課就是秉持著以上這些觀念,帶領大家去體驗『 休閒文化養生餐飲』,藉由不同的『教授美食』呈現出不同層面的餐飲意涵!

2. 修此門課需具備什麼條件?

工作壓力大,喜歡在緊張工作之餘,尋找另一處『寄託』,也就是喜歡『休閒』、『遊憩』、『 觀光』、『文化』、『養生』、『餐飲』的人,都可以來體驗一下,讓緊繃的自己走出去,頓時 ,你會發現到『和朋友一起分享餐飲的美味也可以這麼休閒、自在、快樂與充實』。

3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫?

上課是以『實作』的方式來進行,比如韓式豆漿鍋,就會從磨豆子開始到作出豆漿,然後再以所 磨出的豆漿來敖製湯頭,然後再至沾醬最後排盤。又如韓式泡菜鍋,會從醃製泡菜開始到湯頭敖 製,再搭配醬汁與排盤。上課食材由老師準備,學員只需要帶著一顆休閒放鬆的心情來上課,上 課方式以實務操作為主,結合一些休閒餐飲管理概念,讓學員可以藉由餐飲,了解其文化背景, 進而達到體驗休閒養生的樂趣!

4. 如何取得學分? (評量方式)

出席率/團體間的互動/學習的心得/期末的成果分享

教 材 費| 2000 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 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	課程簡介	
2	1999-12-05 晚上07:00~09:50	韓式豆漿鍋	
3	1999-12-12 晚上07:00~09:50	韓式泡菜鍋	
4	1999-12-19 晚上07:00~09:50	梅嶺梅子雞	
5	1999-12-26 晚上07:00~09:50	日式涮烤鍋	
6	2000-01-02 晚上07:00~09:50	日式燒肉鍋	
7	2000-01-09 晚上07:00~09:50	日式銅鑼燒	
8	2000-01-16 晚上07:00~09:50	碳烤三明治	
9	2000-01-23 晚上07:00~09:50	墨西哥雞肉捲	
10	2000-01-30 晚上07:00~09:50	校外教學觀摩-實 際探訪養生火鍋 店	
11	2000-02-06 晚上07:00~09:50	海鮮黃醬義大利麵	
12	2000-02-13 晚上07:00~09:50	印度三角咖哩酥	
13	2000-02-20 晚上07:00~09:50	藥膳海鮮鍋	
14	2000-02-27 晚上07:00~09:50	花草茶調製	
15	2000-03-05 晚上07:00~09:50	雞尾酒調製	
16	2000-03-12 晚上07:00~09:50	阿嬤酸梅湯	

17	2000-03-19	阿媄綠豆湯	
	晚上07:00~09:50		
18	2000-03-26	戶外教學觀摩-實	
	晚上07:00~09:50	際探訪文化小吃	
		店	