

| | |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 課程名稱(編號) | 香料美食：香氣植物體驗、料理及應用-微笑天使(1132C3017) 列印按我 |
| 上課日期 | 2024-09-12 (第一週) · (共12週) |
| 上課時間 | 每星期四 下午 1點30分~下午4點0分 |
| 上課地點 | 愛恆農場(新竹市天府路一段287號 (天府路一段與東大路三段439巷路口對面)) |
| 課程理念 | 希望讓香氣植物及香料的美好體驗普及至民眾，使越多人能夠享受到。 |
| 課程目標 | 1.認識及體驗近百種香氣植物的模樣、香氣、種植、應用。 2.認識及體驗幾十種香料的模樣、香氣、料理、應用。 3.學習多道各國香料美食製作方式。 |
| 上課方式 | 實物體驗及樣品教學、講師示範、學員實際操作、討論與心得分享 |
| 測驗方式 | 出席率、心得分享、成果發表 |
| 學員自備事項 | 交通工具(需駕駛汽機車至愛恆樂活園上課)或搭乘公車(藍15)至南寮國小，再從南寮國小走中清一路至天府路一段，過馬路到對向後再往新竹市區方向(東邊)走200公尺就到了。 google地圖搜尋[愛恆樂活園]，位於天府路一段路旁，靠近中清一路，向空軍基地那一側。 |
| 學員選課要求 | |
| 參考書目 | 無 |
| 數位教材連結 | |
| 費用資訊 | 2學分，2000元。雜費項目：無，無，無。保證金：無。 |
| 其他費用一 | 報名費200元(不退費)。-。學員團體意外保險費：春、秋季班200元、寒暑期班100元 |
| 其他費用二(材料) | 食材費及材料費學員平均分攤(每堂課討論決定下一堂課的食材材料數量及採買人)。 場地費(愛恆樂活園農場DIY教室)一人200元。 |

課程大綱

| 講師 | 週次 | 課程主題 | 課程內容 |
|----|-----|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 第一週 | 認識香氣植物、相互認識彼此、種植香氣植物、盆栽照顧、扦插繁衍 | 1.導覽介紹農場內近百種香氣植物，每種觸摸體驗香氣。 2.學員自我介紹，分享自己喜歡的香氣，自己種植過的香氣植物。 3.香氣植物應用介紹。 4.香氣植物盆栽照顧知識。 5.體驗香氣植物扦插繁殖。 6.種植香氣植物知識。 7.學員分享過去種植香氣植物遇到的困難。 |
| | 第二週 | 印尼國菜仁當牛肉 | 1.認識南薑、檸檬香茅、馬蜂橙葉、肉豆蔻等香料。 2.學會製作這道香料料理。 3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過？是否有更好的味道？ |
| | 第三週 | 墨西哥香料肉醬 | 1.認識墨西哥辣椒、馬郁蘭、奧勒岡等香料。 2.學會製作這道香料料理。 3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過？是否有更好的味道？ |
| | 第四週 | 應用香氣植物、乾燥、保存、花草茶、室內芳香 | 1.香氣植物乾燥及保存知識。 2.學員體驗花草茶自由創意調配。 3.學員分享過去對於花草茶的經驗，喝過的、做過的， |

是否有更好的。

4.煎香爐室內芳香法。

| | | |
|------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 第五週 | 印度國菜坦都里雞 | 1.認識紅椒粉、葫蘆巴、薑黃、阿魏等香料。2.學會製作這道香料料理。3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過? 是否有更好的味道? |
| 第六週 | 台式特調香料滷豆干 | 1.認識當歸、公丁香、肉桂、小茴香等香料。2.學會製作這道香料料理。3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過? 是否有更好的味道? |
| 第七週 | 加工香氣植物、蒸餾純露 | 1.採收香氣植物。2.體驗蒸餾純露。3.學員體驗各種香氣植物純露。4.了解純露的各式用途知識。5.學員分享過去對於純露的經驗。 |
| 第八週 | 印度瑪薩拉羊肉 | 1.認識藏茴香、芒果粉、芫荽子、孜然、小荳蔻、多香果等香料。2.學會製作這道香料料理。3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過? 是否有更好的味道? |
| 第九週 | 公共參與週 | 社大安排之公共活動。 |
| 第十週 | 中式麻辣燙湯底 | 1.認識草果、沙仁、草荳蔻、蒔蘿等香料。2.學會製作這道香料料理。3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過? 是否有更好的味道? |
| 第十一週 | 再加工香氣植物、油鹽醋酒、固態香膏、酊劑 | 1.香草油、鹽、醋、酒。2.固體香膏製作。3.無味酒精泡製酊劑。4.學員分享過去對於香水、香膏等香氣植物加工品的經驗。 |
| 第十二週 | 台式特調香料滷肉 | 1.認識白芷、沙薑、白荳蔻、月桂等香料。2.學會製作這道香料料理。3.學員分享自己對這道料理的經驗，是否吃過、做過? 是否有更好的味道? |