

課程名稱(編號)	香料美食：香氣植物體驗、料理及應用(1141C3004) <a href="#">列印按我</a>
上課日期	2025-03-06 (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、解說課程運作、體驗香料料理	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.香料醬淺嚐體驗。 4.香料料理淺嚐體驗。 5.解說課程運作方式規則流程。 6.選班代及值日生等。
	第二週	印度國菜坦都里雞	1.認識紅椒粉、葫蘆巴、薑黃、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?
	第三週	蒙兀兒香料羊肉Mutton Korma	1.認識黑豆蔻、芫荽子、孜然、小荳蔻、露兜花等香料。 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	印度香料奶茶。 香草乾燥、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	泰式綠咖哩雞	1.認識檸檬香茅、馬蜂橙葉、南薑、野薑花等香料。 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	泰式打拋豬肉	1.認識打拋葉等香料。 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	香氣植物扦插繁衍、種植。 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。 6.香氣植物盆栽照顧知識。 7.體驗香氣植物扦插繁殖。 8.種植香氣植物知識。 9.學員分享過去種植香氣植物遇到的困難。
第八週	哈瓦那刺蔥香料烤雞	1.認識刺蔥、哈瓦那辣椒等香料。 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	印度菠菜乳酪Palak paneer	1.認識鵝梅、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?
第十週	公共參與週	社大安排之公共活動。
第十一週	印度瑪薩拉羊肉	1.認識芒果粉、芫荽子、孜然、小荳蔻、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?
第十二週	越南毛翁牛肉河粉	1.認識草果、毛翁、肉桂等香料。 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?