



學大明陽立國

經 Google 技術強化

搜尋

電子報專欄

- 本期摘要
- 校園焦點
- 陽明訊息
- 行政會報
- 課輔部落格
- 校園點滴
- 捐款芳名錄

副刊專欄

- 山腰電影院
- 閱讀生活

相簿集錦



快訊



【校園焦點】生醫人才夯，全台最大校園生醫就博會在陽明登場

校園焦點

生醫人才夯，全台最大校園生醫就博會在陽明登場

腦血管手術擬真訓練，國內外醫師齊聚本校

全台首創可取預約書，音前圖書站4/26正式啟用

現正收看

最期待的期中考——色香味俱全的「主題料理文化考」

最期待的期中考——色香味俱全的「主題料理文化考」



博雅課程「飲食與文化」期中考，以主題料理實作取代紙筆測驗

教室裡香氣四溢，仔細聞，融合了蛋香、油香、咖哩.....各種蔬果、料理的濃郁味道。同學們各個專注投入在自己選擇的「考題」，只是手拿的不是實驗室裡的手術刀、燒杯、試管，而是菜刀、鍋碗、湯勺.....

本學期博雅課程「飲食與文化」期中考，以「主題料理文化考」取代紙筆測驗，30名同學分成九組，各自選擇一個料理主題，在專業廚藝教室進行將近1.5小時的實作，並報告所選菜餚的理念與文化背景。



視覺文化所黃桂瑩老師（右）指導同學做菜



同學們專注地投入在料理的實作

開設這門課的視文所黃桂瑩老師表示，實作和實際的品嚐、整個料理的規劃，是這堂課上半學期強調的重點，若以紙筆測驗方式，同學們其實答不出所以然；但也不只是很歡樂地做菜而已，還要把課程學到的東西納進去，包括菜餚背後蘊含的文化背景、設計菜單、實際採買、控制預算等等；以及運用「策展」的概念，就選擇的主題來呈現、傳達主題的概念內容。

同學們的表現，讓她滿出乎意料之外的，因為不少人都滿會煮、看起來滿厲害的，「有可能，他們來選這門課，本身對飲食就有興趣，而不是不小心選上。」而同學們配合期中考題目，所選擇的各國各式料理，不僅顧及到菜餚本身顏色、氣味與營養的呈現，在報告中也闡述了背後的文化理念、歷史淵源，比如米食文化與麥食文化的不同、日式便當的精髓，正是這門課程希望同學們能深入體會的。



來自史瓦濟蘭的狄諾謙教同組同學做她的家鄉料理



同學們報告所選料理的文化背景

當天最後成果，由老師和同學互評，並邀請鄭凱元副校長、醫學系小兒學科楊令瑀主任擔任評審。現場可看到不少同學都很注重擺盤、裝飾，還有一些專業廚具的操作，雖是由「囍廚」廚藝教室現場指導，同學仍表現得有模有樣。結果，最受好評的是以「蛋黃哥」為主題的日式料理，韓式炒年糕和日式便當也得到不少好評。

黃桂瑩老師表示，其實不少組同學都做得相當用心，也做得很好；接下來期末考的料理實作，將進一步帶領同學思考高齡人口的飲食需求，讓同學們更能將生醫與人文知識結合來做料理設計。



最受好評的蛋黃哥日式料理



「日式便當」呈現了日本料理的精髓



西班牙最有代表性的食物——海鮮飯



難得一見的史瓦濟蘭家常料理

[\[←\] 回上一頁](#) [\[🏠\] 回到首頁](#) [\[↑\] 回到最上](#)