

# 南臺科技大學 104 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	台灣美食
課程編碼	D2D00301
系所代碼	0D
開課班級	行流工商專班
開課教師	黃煥堯
學分	3.0
時數	3
上課節次地點	五 5 6 7 教室 T0213
必選修	管制選修
課程概述	此一課程本身不僅在於瞭解各種台灣美食的本質與其在口味上的魅力，進一步也希望能觸及其歷史內涵、文化背景及人文底蘊。亦即期望學習者能在此種體會之下，以較深刻的方式來探討台灣美食，而非只是單純地去接觸表面性的介紹活動。
課程目標	
課程大綱	<p>一、正確的現代美食觀：享受美食兼具健康維持；以及世界三大飲食文化圈之分佈。</p> <p>二、美食背景：台灣烹調與飲食風俗。</p> <p>三、南台灣美食介紹〈一〉：大台南市與雲林、嘉義之部——擔仔麵、蝦捲、棺材板、意麵、肉圓、魷魚嘴羹、切仔麵、草仔糕、雞肉飯-----等。</p> <p>四、南台灣美食介紹〈二〉：大高雄市與屏東縣之部——筒仔米糕、菜粽、海產粥、羊肉、板條-----等。</p> <p>五、中台灣美食介紹：中市、彰化、南投之部——大麵羹、雞爪凍、刀削麵、鍋貼、涼丸-----等。</p> <p>六、北台灣美食介紹：苗栗縣以北至基隆之部——客家粽、煎餃、薑絲大腸、擂茶、潤餅、米粉、生煎包、大餅包小餅、芋圓、鐵蛋、天婦羅、鼎邊銼-----等。</p> <p>七、東台灣美食介紹：宜蘭、花蓮、台東縣及離島連江、金門、澎湖縣之部——米粉羹、貓耳朵、麻糬、扁食、米苔目、豬血湯、魚麵、牛肉麵、仙人掌冰-----等。</p>
英文大綱	
教學方式	
評量方法	
指定用書	無，上講義。
參考書籍	飲食文化概論 張玉欣、楊秀萍著 新北市 揚智 2013；台灣美食王 劉斐青總編輯 臺北市 大興 2009；超級美食任務 西台灣篇(桃竹苗中南彰嘉) 彭莉香文字整理 陳威文、陳文慶、詹朝智攝影 臺北市 生活情報網路發行 2000；超

	<p>級美食任務 東·南臺灣篇(宜花南高屏)/洪雅雯文字整理 葉蔭龍攝影 臺北市 生活情報網路, 2000;超級美食任務 臺北篇 賴佳慧文字整理 臺北市 生活情報網路 2000;台南 80 攤 :徐天麟帶你吃遍道地台南美食 徐天麟著 臺北市 布克出版 2014</p> <p>[</p>
先修科目	
教學資源	
注意事項	<p>注意事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本教學大綱得視實際教學需要調整之。</li> <li>2. 學習態度為平時成績之主要依據，故同學上課應注意秩序等情況。</li> <li>3. 上課採固定座位，期初即會列出固定座位表。</li> </ol>
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	