**雲林縣平原社區大學課程授課大綱**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **課程編號　A37** | **110年第1學期** |  |
| **課程名稱** | 濁水溪美食文化班 |
| **授課教師** | 王麗珠 老師 |
| 教師學經歷 | 學歷：明道大學餐飲管理學系 畢業經歷：雲林縣婦女保護協會 講師現職：彰化縣湖埔社區大學 講師 |
| **授課時間** | 每週五　18:30-21:30　共18週 |
| **授課地點** | ■丸莊醬油 |
| **課程介紹** | 濁水溪自古對於台灣農業發展具極為重要的貢獻，西螺位於濁水溪畔旁，除了得天獨厚的水質、溫度與濕度之外，更有優沃的土壤，造就出臺灣的米糖精華區，因此，各種具代表性的在地口味料理與農作物成為美食小鎮之一，如利用濁水溪水質生產出的醬油、米食類、豆類加工品等等，此課程不僅讓學員重新認識在地料理及特產，並深入了解濁水溪畔所隱含的長遠文化。 |
| **學員自備** | 環保碗筷餐具 |
| **課程綱要** | **週次** | **日 期** | **課程主題** |
| 1 |  | 台灣特色大菜：花雕雞醉蝦 |
| 2 |  | 古早味家常小吃：香菇肉羹 |
| 3 |  | 創意美食料理：花枝蝦餅 |
| 4 |  | 台灣特色拌醬：小魚乾辣椒醬 |
| 5 |  | 健康開胃湯品：腰果山藥排骨湯 |
| 6 |  | 文明料理交流與分享 |