

中國文化大學
科技藝術碩士學位學程
專題講座
成果報告書

活動名稱： B 計畫-專題講座

主辦單位： 科技藝術碩士學位學程(科藝所)

演講主題： 他好吃是因為很科學

主 講 人： 史達魯


參與人數： 57 人

申 請 人： 林玉琪 助理教授

提報日期： 110 年 06 月 08 日

中國文化大學高等教育深耕計畫 成果紀錄表

子計畫	B4-5 人文與科技整合，跨界展演人才培育：藝術學院(科藝所)
具體作法	B4 強化學院跨領域特色教學
主題	他好吃是因為很科學
內容 (活動內容簡述/執行成效)	<p>主辦單位：科技藝術碩士學位學程(科藝所) 活動日期：109 年 5 月 14 日 (五) AM 10:00~12:00 活動地點：大恩館樓講堂 主 講 者：參與人數：57 人，老師 2 人，工作人員 2 人 內 容：史達魯老師分享自己斜槓人生的體驗 執行成效： 簡介： 1981 年台南出生，畢業於國立台灣大學農業推廣學系學士、國立中央大學網路學習科技所碩士。 史達魯，七年級，尷尬地有著老一點，世故一點的靈魂，喜歡想喜歡試，喜歡邊喝酒邊做菜。 在資訊領域打滾很久後，起身拍拍膝蓋，轉頭輕輕地說，我們再見吧。</p> <p>與志同道合的好友文創創業，半年後決定以涉足實體店面，在大稻埕落腳，靠著城隍老爺的庇佑與諸多好友長輩的牽成，開了一家結合文創與私廚，訂製蕾絲與陶瓷作坊的店。</p> <p>喜歡逗弄肉類，對於熟成與陳年有著莫名的迷戀，喜歡用科學的態度面對廚房發生的事物。</p> <p>前陣子以自由料理人出沒於廚藝教室與私廚外燴的場合，迷上了自釀啤酒，也在民生社區福邸私廚舞刀弄鏟，努力用著台灣特族群的特色食材做菜。</p> <p>前陣子窩在社會創新實驗中心，以顧問的角色持續在廚房親力親為。</p> <p>現在一頭埋進去麴與酵母的發酵世界，試著將台灣農產品做出國際化的規格。曾經是位資訊工程師，卻因為熱愛美食成癡，毅然決然辭去工作，專心研究料理，現在已經是一位無人能出其右的私廚。</p> <p>史達魯老師分享了雖然自己是理工背景，但在大學時期做菜的經驗，只因為自己愛吃，就開啟廚師的人生路。</p>

	活動照片電子檔名稱 (請用英數檔名)	活動照片內容說明 (每張 20 字內)
		<p>分享自己在釀酒中體驗到的樂趣。</p>
<p>活動照片 (檔案大小以不超過 2M 為限)</p>		<p>分享自己曾考過的證照。</p>
		<p>因為自己愛吃奶油，舉但奶油品嚐的活動。</p>



因為愛吃、愛分享，
跟同學朋友們分享自
己做的菜。