

中國文化大學
教育部高教深耕計畫附錄二整合計畫成果紀錄表

子計畫	營養系：高教深耕計畫附錄二整合計畫
主題	114 學年度「膳食計畫實驗」： 部落飲食文化與健康膳食設計探訪行程
內容 (活動內容簡述/ 執行成效)	主辦單位：中國文化大學學務處原資中心、保健營養學系 活動地點：泉頭泰雅創意美食（桃園市復興區羅浮里 5 鄰 147-2 號） 執行成效：辦理日期 115 年 5 月 18 日、參與人次(師長 2 位、原民生 2 位、非原民生 37 位)、活動內容為進到泉頭泰雅創意美食，請宋秀蘭主廚帶保健營養學系大二生同學認識原住民常見四種食材(馬告、樹豆、紅藜、刺蔥)，以利 115 年 6 月 1 日創意料理大賽對食材之了解。

日期	活動/課程照片	照片內容說明(每張20字內)
115/5/18 (一)		主廚海報
115/5/18 (一)		主廚講解

115/5/18
(一)



認識原住民
食材
(刺蔥)

115/5/18
(一)



大合照

115/5/18 (一)	這次的部落探訪，讓我對原民文化以及料理有了更深的了解，在這之前我都不知道原來原民料理這麼好吃，他們加了很多不同種的食材及調味料，讓普通的一道菜有了奇特的味道，不僅香還非常好吃。 講師除了課程內容都講的很完善，也讓我們吃了許多食材與點心，讓我們學到很多東西。 這次校外教學讓我更清楚了解到泰雅族的文化，特別是有關飲食方面的特色，例如平常不會見到的馬告跟刺蔥，原來都可以在入菜的時候去加入，像是有加入馬告的餅乾和布丁，吃起來就會跟一般的不一樣，我覺得最特別的是刺蔥的香氣，聞起來居然帶有一絲檸檬的味道，泰雅族的先祖真的很厲害，可以發現這樣的食材並入菜，再一代代的傳授下來 從這次的活動中，了解到了一些原住民的特色食材，這些食材可以讓菜單的菜色有特色，那些材料的味道都很特別，所以這次的活動真的讓人受益良多。 講解得很用心，對於這些原民食材本來不太熟悉，認識了之後發現很有趣，聞到各項食材的特殊香氣也覺得是很難能可貴的體驗。我覺得奶酪很好吃！不會到太甜，冰冰涼涼的會讓人想一直吃。 認識到了原住民特色的菜，便當也富有原住民風味很好吃，水蜜桃果汁也超好喝	學生回饋																		
115/5/18 (一)	活動滿意度 28 則回應 <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>次數</th> <th>百分比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>7</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>21</td> <td>75%</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	次數	百分比	1	0	0%	2	0	0%	3	0	0%	4	7	25%	5	21	75%	活動滿意度:4.75
滿意度	次數	百分比																		
1	0	0%																		
2	0	0%																		
3	0	0%																		
4	7	25%																		
5	21	75%																		