

※食之美：和風徐徐・茶香四溢

A. 課程概要：

和菓子擁有 1000 年以上的歷史，是日本傳統文化的體現。將所捕捉的四季更迭濃縮表現在小巧可愛的和菓子上，是在日本人特有的細膩與感性的薰陶下才得以在長久的歷史中傳承至今。所以和菓子可說是最能代表日本精神，最引以為傲的糕點。在課程中的學習之下，即使是初學者也可以親手做出可媲美店鋪中販賣的和菓子的作品。

B. 辦理時間：112 學年下學期 1 場次（113 年 4 月 20 日星期六舉辦）

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
08:20~08:40	報到	均質化承辦人	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
08:40~9:30	日本和果子文化介紹 櫻花焙茶羊羹/和三盆糖 琥珀糖	三民家商餐飲科 蘇育弘老師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
09:30~09:40	休息	均質化承辦人		
09:40~12:10	琥珀糖製作	旬食 Studio Shun 蔡孟珊	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
12:10~13:00	午餐	均質化承辦人		
13:10~13:50	庶民果子製作 水信玄餅與櫻餅製作	三民家商餐飲科 董玫伶老師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
13:50~14:00	休息	均質化承辦人		
14:00~16:30	上升果子體驗製作 四葉草與花火	旬食 Studio Shun 蔡孟珊	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
16:30~17:10	抹茶與和果子品嚐 綜合應用講評	區內夥伴教師群 與講師	餐管科 5104 餐飲 美學教室	
17:10~	賦歸			