

106 年高雄市客家學苑

【秋季班課程規劃表】

課程名稱：農產品 X 醃漬

授課老師：朱淑芳 老師

課程內容及大綱：

利用時令蔬果，學習醃蘿蔔、雪裡紅，製作韓式泡菜、鹽麩及洛神花蜜餞。

上課日期：10/19- 11/16（四） 13:30~16:30

※時數：15 小時 / 3hr*5 週

※學費：300 元 / 材料費：1000 元 / 行政費：100 元

※學員自備：環保餐具

週次	日期	主題	內容
一	10/19	1. 醃鹹蛋 2. 客家鹹豬肉	1. 鴨蛋、鹽、酒、水。 2. 五花肉、鹽、酒、香料。
二	10/26	1. 果醬製作 2. 鹽麩	1. 鳳梨、蘋果、麥芽糖、白砂糖、檸檬汁。 2. 米麩、鹽、冷開水。
三	11/2	1. 韓式泡菜	大白菜、白蘿蔔、洋蔥、紅蘿蔔、蒜頭、生薑、青蔥、鹽、糖、魚露、辣椒粉、韭菜、糯米飯。
四	11/9	1. 洛神花蜜餞 2. 蔭油冬瓜	1. 洛神花、鹽、冰糖。 2. 冬瓜、蔭油、冰糖。
五	11/16	1. 醃蘿蔔 2. 雪裡紅	1. 白玉蘿蔔、鹽、糖、醋、酒。 2. 芥菜、鹽。

※ 備註：授課內容依時令季節蔬果會略為調整。

