

指導老師：蘇家愷

題目：台灣香辛料教育之探索性研究

組員：楊鈺涵 496M0904 楊滢甄 496M0905 張瑜 496M0907 歐百淑 496M0908 黃稼毓 496M0909

摘要：不管時代如何改變，香辛料一直與生活息息相關，掌握了菜餚的酸甜苦辣，影響著各個味覺，進而影響到菜餚的色香味，除了刀工火候外，香辛料的控制也是做好一道菜不可缺少的。除此之外，無論是烹飪時的調味還是熟食的沾醬都是與調味品密切相關，隨著經濟的大幅躍升，對於吃的要求越多元，香辛料除了可以增加食物風味，也可以賦予食物多元的生命表現，因此香辛料的知識是重要的，目前台灣所有相關的餐旅科系的香辛料課程較少，普遍都忽略香辛料的教育，本研究旨在探討目前台灣餐旅相關科系之香辛料課程概況，以及廚藝教師、廚師及學生對於香辛料的認知、態度及使用行為。

本研究採用深度訪談法，以三位廚藝教師、五位廚師及十位餐旅相關科系的同學為訪談對象，透過實地訪談，經整理歸納分析，獲致研究結果。

本研究主要研究結果如下：

第一，大部分老師認為香辛料不是餐旅系的主要核心課程，因此上課時數方面，不會分配很多在香辛料認知傳授上，第二、大部分老師過去學習過程中很少接觸到香辛料的相關認知理論，大都是在實際操作中形成既有的使用觀念，第三，大部分老師認為學生態度較不積極，但學生提出有關於香辛料認知教學時數太少，對此本研究建議可以建立學習意願量表以供老師課程規劃之參考。

關鍵詞：香辛料、香辛料課程現況、香辛料課程規劃