

113 至 115 年美感與設計課程創新計畫
114 學年度第二學期美感智能閱讀計畫

成果報告書

主辦單位：教育部 師資培育及藝術教育司

執行單位：臺南市立西港國民中學

執行教師： 黃郁琨 教師

目錄

一、美感智能閱讀概述

1. 基本資料
2. 課程概要與目標
3. 執行內容與反思

美感智能閱讀概述

一、基本資料

辦理學校	臺南市立西港國民中學
授課教師	黃郁珉
教師主授科目	國文
班級數	10 班
學生總數	240 名學生

二、課程概要與目標

課程名稱	舌尖上的時空旅人：基隆炒麵的航海日誌與風味圖鑑				
報紙使用 期數及頁數	第 <u>24</u> 期 第 <u>8</u> 頁	文章標題	臺味 Fusion：基隆咖哩沙茶炒麵 臺式異國料理 VS 異國臺式料理		
課程融入 議題	☐ 性別平等教育 ☐ 原住民族教育 ☐ 生涯規劃教育 ☐ 多元文化教育 ☒ 閱讀素養教育 ☐ 人權教育 ☐ 環境教育 ☐ 海洋教育 ☐ 科技教育 ☐ 能源教育 ☒ 家庭教育 ☐ 品德教育 ☐ 生命教育 ☐ 法治教育 ☐ 資訊教育 ☐ 安全教育 ☐ 防災教育 ☐ 戶外教育 ☐ 國際教育 ☐ 無特定議題 ☐ 其他_____				
施作課堂 (如：國文)	閱讀	施作總節數	2	教學對象	☐ 國民小學_____年級 ☒ 國民中學 <u>7</u> 年級 ☐ 高級中學_____年級 ☐ 職業學校_____年級

1. 課程活動簡介

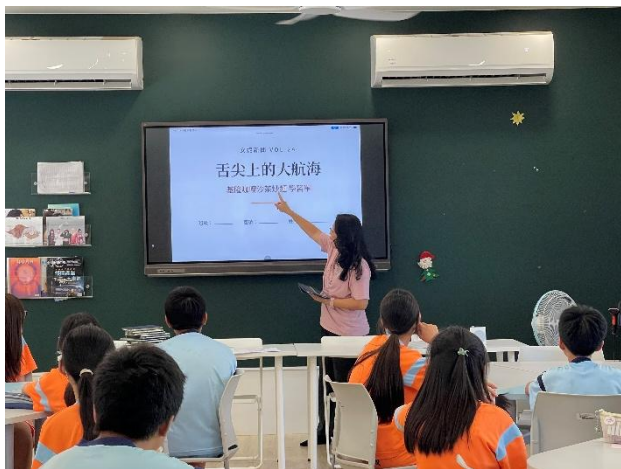
本課程以基隆在地美食「咖哩沙茶炒麵」為核心，引導學生化身為歷史偵探與創意主廚。第一階段「偵探的追蹤筆記」透過文本閱讀，帶領學生梳理咖哩與沙茶如何跨越海洋在基隆碼頭交會的「大航海」歷史線索，理解庶民美食背後的港口職業生態與勞動者需求。第二階段「我的 Fusion 異國風味大混搭」則轉化為實作美學任務，鼓勵學生打破框架，從臺灣在地記憶、日韓亞洲潮流、歐美西方經典及口感魔王等四大文化元素庫中，自由挑選兩種以上的食材進行創意重組。學生須繪製「美味設計圖」並撰寫「主廚理念」，透過飲食文化的混血與重塑，培養文本脈絡編織、跨文化思維與動手設計的創新素養。

2. 課程目標（條列式）

- (1)能準確閱讀安妮新聞文本，梳理出咖哩與沙茶傳入臺灣的歷史路線與關鍵字。
- (2)能分析基隆港口地理位置與碼頭工人的職業特性，理解飲食習慣與社會勞動需求的關聯。
- (3)能從不同文化庫中挑選多元食材，理解文化融合的意涵。
- (4)能發揮想像力將抽象的風味概念具象化，獨立繪製具色彩與結構感的創意料理設計圖。
- (5)能為自己的創意料理命名，並撰寫出 30 字以上的主廚理念。

三、執行內容與反思

1. 課程實施照片與成果



舌尖上的大航海：咖哩沙茶炒麵 學習單

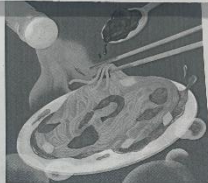
◎ 任務一：偵探的追蹤筆記

1. 咖哩的東洋遠聲線：

印度（泰米爾語的「燻」）\

（歐洲人帶回歐洲）\（日本

海軍學走並加入甜味）\傳入臺灣基隆。



2. 沙茶的南洋變身線：

東南亞（原名是「沙撈越」）\（廣東 潮汕 人加入蝦米、扁魚）\隨移民潮來到臺灣。

3. 神探思考題：

為什麼這兩位「流浪者」最後會在基隆的「碼頭邊」被大火快炒在一起？這跟當時島嶼港口的什麼職業有關？

我的答案：因為當時的 碼頭工人 需要大量的體力，辛辣的咖哩可以 加速排汗，濃郁的沙茶可以 促進食慾，是充滿汗水與智慧的庶民美食。

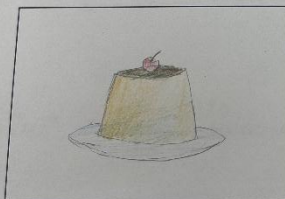
◎ 任務二：我的「Fusion」異國風味大混搭！

基隆人把「日本的咖哩」和「潮汕的沙茶」混在一起，創造了世界唯一的基隆炒麵。現在，換你當主廚！請從以下四大風味庫中「挑選兩種（或以上）」元素，組合成一道全新的「Fusion 創意料理」！

- 【A庫：臺灣在地記憶】
 - A1 萬壽蹄腳的蒜蓉醬
 - A2 夜市大腸包小腸
 - A3 甜甜鹹鹹的經典滷肉汁
 - A4 傳統辦桌的五味醬
 - A5 濃郁黑糖珍珠奶茶
- 【B庫：日韓亞洲潮流】
 - B1 日本宇治微苦抹茶
 - B2 日式大阪燒柴魚美乃滋
 - B3 韓國大醬（味噌）辣炒年糕
 - B4 泰式酸辣冬蔸功（Tom Yum）
- 【C庫：歐美西方經典】
 - C1 義大利香濃牽絲起司
 - C2 義式經典羅勒青醬
 - C3 美式酥炸洋蔥圈/薯條
 - C4 墨式莎莎醬搭配脆片
 - C5 法式香草焦糖布丁
- 【D庫：口感魔王（自由挑戰）】
 - D1 獵奇惡搞的香茅/皮蛋
 - D2 勁爆跳跳糖
 - D3 酸爽四川麻辣
 - B5 印度馬薩拉香料（辛辣濃烈）

◎ 我選擇的文化元素是：【B1】+【C5】

◎ 【美味設計圖】（請發揮想像力，將你的 Fusion 料理畫下來，並塗上色彩）



【主廚的料理命名與自白】

1. 這道料理的名字叫做：

焦糖抹茶布丁

◎ 主廚理念（請至少寫出 30 字）：（提示：你想把這兩樣配在一起的原因？吃起來會是什麼口感？你想賣給誰吃？）

因為我覺得，如果把日本的抹茶，和法式的焦糖布丁結合在一起，也許可以中和掉黑糖的甜味，可以給較不喜歡甜的人吃。

◎ 任務二：我的「Fusion」異國風味大混搭！

基隆人把「日本的咖哩」和「潮汕的沙茶」混在一起，創造了世界唯一的基隆炒麵。現在，換你當主廚！請從以下四大風味庫中「挑選兩種（或以上）」元素，組合成一道全新的「Fusion 創意料理」！

- 【A庫：臺灣在地記憶】
 - A1 萬壽蹄腳的蒜蓉醬
 - A2 夜市大腸包小腸
 - A3 甜甜鹹鹹的經典滷肉汁
 - A4 傳統辦桌的五味醬
 - A5 濃郁黑糖珍珠奶茶
- 【B庫：日韓亞洲潮流】
 - B1 日本宇治微苦抹茶
 - B2 日式大阪燒柴魚美乃滋
 - B3 韓國大醬（味噌）辣炒年糕
 - B4 泰式酸辣冬蔸功（Tom Yum）
- 【C庫：歐美西方經典】
 - C1 義大利香濃牽絲起司
 - C2 義式經典羅勒青醬
 - C3 美式酥炸洋蔥圈/薯條
 - C4 墨式莎莎醬搭配脆片
 - C5 法式香草焦糖布丁
- 【D庫：口感魔王（自由挑戰）】
 - D1 獵奇惡搞的香茅/皮蛋
 - D2 勁爆跳跳糖
 - D3 酸爽四川麻辣
 - B5 印度馬薩拉香料（辛辣濃烈）

◎ 我選擇的文化元素是：【B1】+【C5】+【D1】

◎ 【美味設計圖】（請發揮想像力，將你的 Fusion 料理畫下來，並塗上色彩）



【主廚的料理命名與自白】

1. 這道料理的名字叫做：

香茅抹茶

◎ 主廚理念（請至少寫出 30 字）：（提示：你想把這兩樣配在一起的原因？吃起來會是什麼口感？你想賣給誰吃？）

我想把它們也在一起的原因是我覺得加一起應會好吃，口感是入口即化，賣給張加靜，葉好快，劉詩言

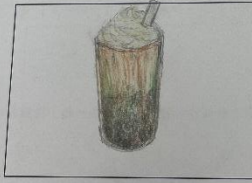
◎ 任務二：我的「Fusion」異國風味大混搭！

基隆人把「日本的咖哩」和「潮汕的沙茶」混在一起，創造了世界唯一的基隆炒麵。現在，換你當主廚！請從以下四大風味庫中「挑選兩種（或以上）」元素，組合成一道全新的「Fusion 創意料理」！

- 【A庫：臺灣在地記憶】
 - A1 萬壽蹄腳的蒜蓉醬
 - A2 夜市大腸包小腸
 - A3 甜甜鹹鹹的經典滷肉汁
 - A4 傳統辦桌的五味醬
 - A5 濃郁黑糖珍珠奶茶
- 【B庫：日韓亞洲潮流】
 - B1 日本宇治微苦抹茶
 - B2 日式大阪燒柴魚美乃滋
 - B3 韓國大醬（味噌）辣炒年糕
 - B4 泰式酸辣冬蔸功（Tom Yum）
- 【C庫：歐美西方經典】
 - C1 義大利香濃牽絲起司
 - C2 義式經典羅勒青醬
 - C3 美式酥炸洋蔥圈/薯條
 - C4 墨式莎莎醬搭配脆片
 - C5 法式香草焦糖布丁
- 【D庫：口感魔王（自由挑戰）】
 - D1 獵奇惡搞的香茅/皮蛋
 - D2 勁爆跳跳糖
 - D3 酸爽四川麻辣
 - B5 印度馬薩拉香料（辛辣濃烈）

◎ 我選擇的文化元素是：【A5】+【B1】

◎ 【美味設計圖】（請發揮想像力，將你的 Fusion 料理畫下來，並塗上色彩）



【主廚的料理命名與自白】

1. 這道料理的名字叫做：

生活，的有點苦

◎ 主廚理念（請至少寫出 30 字）：（提示：你想把這兩樣配在一起的原因？吃起來會是什麼口感？你想賣給誰吃？）

因為黑糖的甜味可以與抹茶的苦搭配的很好，喝起來會有濃郁的牛奶味，我會想賣給喜愛世界的人。

2. 課堂流程說明

第一節課 (45 分鐘) : 舌尖上的歷史偵探

- 引起動機

- 教師展示「基隆咖哩沙茶炒麵」的照片，引導學生分享日常吃炒麵的經驗。
- 影片欣賞，激發探究動機：《基隆》沙茶加上咖哩的炒麵賣出一甲子人情味 傳成接棒中靠客人包容找回當初老味道 料理中加入新滋味徹底綁住老饕的胃 | 邱子玲 張懷慈 廖婕妤主持 | 【旅行東西軍】

<https://www.youtube.com/watch?v=UwhScuAs4fQ>。

- 文本閱讀

- 學生閱讀安妮新聞 VOL.24 指定文本。
- 引導學生進行小組默讀與圈選關鍵字，鎖定咖哩的「東洋進擊線」與沙茶的「南洋變身線」。

- 活動進行

- 進行任務一：偵探的追蹤筆記。
- 學生獨立填寫學習單中的進擊線填空，並針對「神探思考題」進行小組討論：思索碼頭工人需要大量體力、辛辣與濃郁口感的歷史背景。

- 小結

- 教師總結：美食是活歷史，基隆的炒麵凝聚了汗水、智慧與大航海時代的移民軌跡。

第一節課 (45 分鐘) : 宇宙無敵 Fusion 主廚展演

- 引起動機

- 教師介紹現代飲食界的「Fusion (融合料理)」概念，展示世界各地有趣的混搭料理 (如珍奶披薩、韓式塔可)，點燃學生的創意靈感。
- 影片欣賞，激發探究動機：泡麵也能這樣吃？11 道創意泡麵料理！韓國香蕉牛奶入菜超道地？【做吧！噪咖】

<https://www.youtube.com/watch?v=MxP-aL6Fa98>

- 活動進行

- 進行任務二：我的「Fusion」異國風味大混搭。
- 學生自由挑選文化元素，於畫布中繪製「美味設計圖」並塗上色彩。
- 完成「主廚的料理命名與自白」，至少寫出 30 字的設計初衷、口感及目標客群。

- 成果分享

- 進行「微型餐車發表會」，學生將學習單張貼於黑板或桌上，進行組間互相觀摩，選出「最具創意主廚」與「最想試吃料理」。

- **小結**

- 教師總結：飲食文化沒有絕對的框架，當我們懂得尊重並融合不同國家的文化元素，就能創造出屬於這個時代的全新風味。

3. 教學觀察與反思

在本次課程實施中，學生的參與度極高，尤其在「Fusion 料理大混搭」任務中展現出驚人的想像力，成功將如「萬巒豬腳蒜蓉醬」與「義大利牽絲起司」等元素結合，突破了傳統學科的框架。然而，教學過程中也遇到部分問題：少數同學在繪製「美味設計圖」時容易卡關。因此，可在第二節課初期再多提供一些可以混搭的組合，供學生參考。

未來的教學規劃上，若作為課程推廣之參考，建議可與家政課或跨領域美術課協同教學，甚至在條件允許下舉辦「料理實作週」，讓學生真正動手將設計圖實體化。此外，亦可結合數位繪圖工具，讓不擅長手繪的孩子也能透過 AI 或平板圖庫進行數位拼貼，深化數位美感與跨文化飲食教育的廣度。