

郭元益博物館戶外教學篇-97教學卓越計畫補助

在2008年歲末尾巴，保健營養學系一年級新生體驗了一個有別於課堂上「食物學原理及實驗」傳統學習方式，也就是走出北醫教研大樓六樓「營養學實驗室」，實際體驗課堂上製作的「丹麥小西點」與百年老店糕餅世家「郭元益手工餅乾」的差別。

當天的行程是李信昌老師與施純光老師於暑假時與士林博物館李經理所敲定的行程，由於安排時間提前規畫得宜，使得本系師生得以一窺郭元益糕餅美味的秘密。



2002年成立糕餅博物館士林館於士林橋頭之郭元益百年老店原址，融參觀、教學、推廣、實作、啟發等功能，展品陳設更豐富多樣，將糕餅歷史與禮俗的發展做最佳詮釋，導引世人了解糕餅的深厚內涵並進而親近，開創無限寬廣的餅食文化之路。當天是以「三打鼓一敲鑼」為參觀教學做個開幕儀式，接著大家就前往用餐區享用傳統美食，有豬油拌飯、傳統魯肉飯、擔仔麵，還有精緻好吃的燒麻糬！

用餐完畢後，工作人員發下可愛的識別證，接著就是重頭戲～「手工餅乾製作」。大家聽完指導人員講解及經過一陣努力後，師生們奮力的壓出一個又一個的餅乾，更有些同學發揮巧思，組合出長頸鹿、Taipei 101等創意餅乾後，就請師傅幫我們送入烤箱開始烘焙！在等待烘培時間，導覽人員安排大家參觀五樓的博物館，裡面除了介紹年節用品、婚嫁禮俗、嬰兒滿月習俗，並安排拋繡球趣味活動外，隨後還有下午茶時間，教導學習台灣俚語及品嚐人氣紅不讓的「京饌玉露」。



約二小時後，回到親子烘培屋時，幸福的香氣溢滿了整間屋子，原來是大家親手做的餅乾出爐囉！品嚐著自己做的餅乾，總有一股特別好吃的感覺，我想不僅是同學，共同參與的保健系老師們亦能體會箇中幸福的滋味！從這次參訪同學上傳My2繳交的心得報告得知，學生們都覺得受益匪淺，不僅能親手製作，了解糕點製作的相關過程，更品嚐到食物的美味以及每個人的熱情，對於糕餅烘培的實務面有更多的認識，我想「行萬里路、讀萬卷書」的道理應是如此吧！最後再次感謝北醫-97教學卓越計畫經費補助，使得保健系師生能有一個難忘且知性的學習之旅。

(文／公共衛生暨營養學院)

由  juling 發表於 February 9, 2009 11:00 AM

« 北醫敬邀貴賓演講：徐明達、伍焜玉、朱澤民來訪 | [回到電子報首頁](#) | 北醫附設醫院引進全台第一部磁振導航超音波刀 »