



# 國立臺東專科學校

## 高等教育深耕計畫

### 讀書會--飲料調製課程輔導 活動成果報告書

子計畫名稱：主軸 C：提升高教公共性

承辦單位：餐旅管理科

活動日期：107/10/15-11/26

活動地點：鄒慧芬老師研究室



## 目 錄

一、計畫目標說明 .....	1
二、執行情況 .....	2
三、成果說明與心得建議 .....	4



## 一、計畫目標說明

本計畫活動藉由帶領10人次同學接受飲料調製乙級學科輔導及撰寫心得報告十篇。



## 二、執行情況

(活動重點內容、特色、流程等)

### 1. 輔導活動內容概述(含課程目標與預期成果)

於教師所提供飲料調製參考書籍當中，由學生自己挑選一本適合自己程度就讀，並於每周一下午，共同參與問題解答與討論，藉由同儕讀書壓力，讓同學習慣閱讀、自己找答案，最後並由老師每周固定輔導同學、位同學解惑；預期四周每位同學完成一本飲調書籍閱讀，並撰寫讀後心得。

### 2. 輔導科目(飲料調製乙丙級檢定學科)

### 3. 課程規劃表(可參考以下格式，但不限以下格式)

期別	預計日期	預計時間	預計內容	上課節數	備註
第一期	10/15	下午 5:10-6:10	如上	1	
	10/22		如上	1	
	10/29		如上	1	
第二期	11/5	下午 5:10-6:10	如上	1	
	11/12		如上	1	
	11/19		如上	1	
	11/26		如上	1	

### 4. 受輔學生資料

第一期	姓名 蔣家蕙 潘亭萱 尤毓均 翁廉竣 楊欣穎
班級	
五餐四	
五餐四	
五餐四	
五餐三	
五餐二	
第二期	



班級	姓名
五餐二	吳佳芳
五餐二	吳群茵
五餐二	尤方妤
五餐三	楊志謙



### 三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

五餐四 潘亭萱 1045040042

一開始看到老師的書櫃上有很多很吸引我的書，就馬上答應老師要參加讀書會了。

我借了一本叫「世界上最簡單的選酒法」裡面有三個章節，分別是在教我們如何去選擇葡萄酒、日本酒以及調酒。

很多人都覺得挑葡萄酒要選擇產地、葡萄品種、年份等..但這本書教我們其實只要挑選自己覺得好喝的，其實就可以了，年份、產地都只是讓我們作為參考而已，畢竟好喝不好喝是個人口感問題，今天就算給一瓶最高級的葡萄酒，但如果自己覺得不好喝，那它在多有價值都沒用

日本酒則是教我們如何點酒，因為日本酒大家之所以覺得難接近，就是因為語言問題，因為雖然是漢字，但不懂那個意思，所以就會覺得它很難懂，但翻譯後，就會發現其實它並沒有那麼難懂，日本酒跟葡萄酒的選法都是一樣的，不過日本酒稍微講究了點，吃什麼料理就要搭配什麼酒，對於酒的溫度也有講究呢！

調酒的部分，看了幾份酒單之後，才發現原來到吧檯如何選擇那麼多種類的酒喝，也是有學問的呢！雖然依舊是以口感為主，但調酒大多是混酒而且基酒都是烈酒，所以有些酒單適合女生喝有些適合男生喝

這本書還教了很多如何選酒或吃什麼東西就要搭配怎樣的酒 看完了之後又重複



翻了好幾次

如果可以 之後有類似的課程 我還想再參加一次

五專三 翁廉竣

很感謝牌牌老師，舉辦讀書會讓我們課後還能吸收到更多不一樣的知識，在大家下課後一起到老師的研究室聽著老師講解飲料調製乙級的課題才發現，原來自己還是不夠了解，有些根本是沒聽過的東西，所以老師在講解的時候我都會努力地寫筆記，這場讀書會覺得更不一樣的事，我只有讀一本書就可以聽到4種不一樣書的內容，大家一起把自己讀到書本裡最精華的地方分享出來，感覺真的很不一樣，每個人讀到的觀點都不一樣，真的很謝謝老師讓我們課後上道不一樣的課。

日本調酒教父經典之作，上田和男的雞尾酒技法全書

我讀的書是上田和男的雞尾酒技法全書，這本書主要內容有雞尾酒的基礎知識、雞尾酒3大調製手法、雞尾酒道及調酒師之道、傳奇硬搖盪的發明緣起及技巧解析和30道經典酒譜及30道上田原創酒譜，裡面讀到最特別的就是普施咖啡，而它的另一個法就是彩虹雞尾酒，

而日本調酒教父上田和男在經年累月鑽研雞尾酒道中，開發出硬搖盪調製法，也是覺得很特別的一個部分，書裡也不同的經典調酒和調酒教父的個人作品，我覺得作品很特別的是城市珊瑚這系列的，他把杯子以糖漿鹽口做出珊瑚型的杯子顏色和造型就有如真的珊瑚，因為時間的關係我真的很希望能把這本書好好讀完，從書裡可以看到更多不一樣的作品和知識。



## 五餐二 吳佳芳

很開心這次有大家一起參加到讀書會，把放學的時間拿來看書，終於又找到自己想看的書，不然平常很難發現自己會愛上的書，我看的書是關於泡花茶的，它會教你加什麼花或是茶葉然後再加個蜜糖，之後浸泡個3~5分鐘就可以飲用，它還會註解告訴你哪一道茶可以緩解經痛，或是身心放鬆，這本書真的可以吸收很多知識，很喜歡讀書會給我的充實，還有老師講解的飲料乙級的考題，讓我知道酒名或是酒怎麼生產的，讀書會很棒，我還想繼續參加！

## 五餐四 蔣家蕙

謝謝老師舉辦讀書會，讓我們在星期一的下午可以有時間額外補充知識，因為平常都在工作，所以很少會拉出時間補充課外知識，透過這次機會，借了老師的書，「雞尾酒裡面真的有雞尾巴嗎？」這是一本用風趣的談話介紹雞尾酒的小知識，提了將近50種的經典調酒，和酒後的小故事，再搭配上幽默的小插圖，會讓人更有想要讀下去的感覺。在讀書會時，除了大家分享出自己看書的心得，同時也上了飲料調製乙級的學科，真的是賺到了！除了可以借書，又可以上課，還有餐卷可以拿，這次參加讀書會真的很開心，也很充實，謝謝老師，如果下次還有這樣的活動，我一定會參加的！

## 五餐四 尤毓均

這次的讀書會我增加了很多知識，很多沒看過的名字在這次的讀書會我學到很多。我也有看了一本有關於無酒精的書，裡面寫了很多不一樣的果汁，很多都是



我沒想過可以加的東西。平常最常看到的就是一些檸檬汁跟果汁類還有汽水，但在這本書中有很多自己製作的不一樣的果汁還要香料，也是我從來沒想過這些東西可以融入的，也教了很多怎麼自己做果汁等等。也有很多一些很漂亮的裝飾物，這本書很多元化可以學習到很多不一樣的東西，這些平常上課比較不容易接觸很多所以覺得這本書特別棒。

### 五餐二 楊欣穎

以前放學後都會直接回家，然後荒廢人生，有幸參加這次的讀書會，真的收穫了很多，借了調酒、果醬、冰淇淋的書，空餘時間都可以看，變得很充實，從書中學到了很多相關的小技巧，包含怎麼做果醬、釀酒、做冰淇淋，很實用，看完之後也想自己動手試試看，還有很多想借來看的書，希望老師之後還能再辦讀書會，讓我能在借更多的書來看。

### 五餐三 楊志謙

這次參加讀書會，也是託牌牌老師的福，是第一次上課也是最後一次上課，聽同學們的讀書心得分享，覺得受益良多，可惜前面幾次都沒有參加到，也損失了很多。這次的讀書會主題是調酒，對於身為調酒選手的我們，幫助真的很大。例如 hard shake 看似力道很大，在雪克杯的內部卻是很柔和的在搖蕩，將空氣打進酒液裡頭，產生綿密泡沫。讀書會不僅促進我們讀書的風氣，更豐富了我們的知識與經驗。

### 五餐二 尤方好



參加這次的讀書會 真的感覺很棒 平常的我們都不太有時間多閱讀課外的書 讀書會不但有很多有關餐飲的書 還可以互相交流 分享心得 真的讓我覺得多讀課外的書 對於我們的學習會有更多的幫助

整體活動參與人次：男性： 2 名

女性： 8 名

活動滿意度：100

目標達成率100%