



114 年度苗栗縣原住民族部落大學基本型課程教學進度表

部落(社區)名稱： 象鼻部落

課程名稱： Rimuy 原風點心班

■ 春季班 □ 秋季班

週次	日期	時數	教學重點	內容簡介
1	06/06 (五)	08:00 12:00 4hr	泰雅飲食文化概述與 賞析	泰雅飲食文化概述與賞析(3小時) 1. 原風點心製作的發想 2. Rimuy 的意涵 3. 認識部落食材，吃 在地、食當季的概念
2	06/09 (一)	18:00 21:00 3hr	小米松汁奶酪	1. 原鄉樹豆的運用 2. 樹豆採集與料理的方法 實作：4小時 冰心樹豆糕
3	06/12 (四)	18:00 21:00 3hr	部落水果派	1. 部落在地水果介紹 2. 如何運用水果製作 實作：4小時 部落水果派
4	06/19 (四)	18:00 21:00 3hr	冰心樹豆糕	1. 認識部落紅寶石~紅藜 2. 紅藜手工燕麥餅結合Q心製作時尚小 點心 實作：4小時 原風時尚小甜點(馬卡龍)
5	06/23 (一)	18:00 21:00 3hr	原風時尚小甜點 (馬卡龍)	1. 小米的介紹 2. 奶酪的成份與製作方法 3. 五葉松汁萃取方式 實作：3小時 小米松汁奶酪