

料理的科學 課程概述

在越來越注重注重簡康飲食的現代，大家不再只是滿足嘴巴的美味更要求視覺的美好，更要求吃得健康，而這一切其實都建立在科學的基礎上。如果說傳統的料理建立在技術的傳成，那現在的料理則需透過科學為基礎，以新科學廚藝翻轉傳統食材的料理，此即為近年熱門的分子料理。

本課程主要是透過多元學習成長能力，從科學的角度看料理，以分子層次來闡明隱藏在料理背後的科學原理。透過科學與料理的結合發現料理的法則，以小組討論並配合實驗課程培養學生敬業團隊合作與溝通協調能力，進一步應用這些法則精進學生的廚藝食做應用能力，期待孕育出新的料理技術、美味的佳餚，讓料理的美味可以繼續向前發展。