

義守大學 107 學年度第 2 學期
外籍生、僑生、大陸生、港澳生
輔導活動成果報告書

Work Report on Foreign Student Counseling of ISU

(International and Overseas Chinese, Mainland China, Hong Kong, Macao)
Spring Semester 2019

系所名稱 Department	廚藝系	填表人 Name	朱穎琳		
活動時間 Time	06/05(三) 15:30-17:50	活動地點 Venue	廚藝教室		
參加人數 Number of Participants	男 Male	23 人		合計 Total	43 人
	女 Female	20 人			
	學位生 Degree Students	一年級生 30 人; 舊生 9 人		合計 Total	43 人
	交換生 Exchange Students	人			
	學伴 Buddy	人			

**義守大學 107 學年度第 2 學期
外籍生、僑生、大陸生、港澳生
輔導活動成果報告書**

Work Report on Foreign Student Counseling of ISU

**(International and Overseas Chinese, Mainland China, Hong Kong, Macao)
Spring Semester 2019**

活動內容及 辦理情形 How do you hold the activity?	本次廚藝系外籍生聚餐，定名為：戀戀家園，家鄉味的追尋，採 potluck 方式，由來自不同地區同學，自己料理一道家鄉菜，一方面作為旅外鄉愁的紓解，一方面也作為同學個人廚藝事業的開端。本次一年級廚藝系外籍生分別來自於印尼、馬來西亞、香港、澳門、越南以及聖露西亞等地，學生依人數比例，分組製作菜餚，計包括：印尼組提供，印尼蝦仁煎餅，馬鈴薯泥煎餅，辣醬炒空心菜等三道；馬來西亞組提供，肉骨茶，麵粉糕（麵疙瘩）等兩道；越南春捲，聖露西亞咖喱雞肉捲，分別由越南與聖露西亞籍同學提供；香港組提供，豆鼓鯪魚炒油麥菜，蒸水蛋，鹹蛋蒸肉餅，瑞士雞翼等四道；澳門組提供，葡國雞，椒絲腐乳炒空心菜等，總計十三道。老師提供兩道台灣菜，放山雞之白斬雞，醃鹹豬肉等。其中，各分組同學由該國籍生組成，進行菜色選定、料理方式討論、食材選擇、清理、料理等作業，考量越南、聖露西亞均僅一位同學，由印尼組同學各自支援一位協助料理。另挑選兩位同學擔任本次作業的總負責人，學習擔任「行政主廚」工作。 活動於六月五日下午三點半，部分同學當日下午下課後即展開食材處理與準備，至五時三十分開始料理，並於下午六時，準時完成出菜動作，隨即進行品嚐與料理故事分享，計邀請教師三人共襄盛舉，餐會後，由各分組同學進行清潔工作之後，完成本次活動。
學生有無任何建議事項及老師如何回應及協助學生？ Any feedback from students and how do teachers help students?	1. 作業過程中，同學以其所學之相關廚藝技術與知識，處理相關料理作業，多數並無甚大問題，惟部分廚藝經驗不足(例如剝雞—白斬雞水煮後，整隻雞如何切割，同學第一次處理)，當場請教中餐教師，並獲得解決。 2. 行政業務聯繫、時間人力安排、經費控管與計算等相關行政業務，同學較為生疏，由老師提供注意事項，與解決問題之原則，並由同學實際運作。 3. 各分組同學完成各組(或個人)參與活動心得，如附錄。

義守大學 107 學年度第 2 學期
外籍生、僑生、大陸生、港澳生
輔導活動成果報告書

Work Report on Foreign Student Counseling of ISU

(International and Overseas Chinese, Mainland China, Hong Kong, Macao)
Spring Semester 2019

(照片一/ Photo 1)



(照片二 / Photo 2)



照片輯要
Photos

(照片三/ Photo 3)



義守大學 107 學年度第 2 學期
外籍生、僑生、大陸生、港澳生
輔導活動成果報告書

Work Report on Foreign Student Counseling of ISU

(International and Overseas Chinese, Mainland China, Hong Kong, Macao)
Spring Semester 2019



(照片四/ Photo 4)

附錄一

心得報告（印尼組）

在這一次的廚藝外籍生餐會，我們印尼學生也參與這個活動。這個活動的主題是“媽媽的味道”，就是我們從每個國家做一些我們家鄉的家常菜，然後跟大家一起分享我們自己煮的菜，還有可以享受不同國家的美食。我們做的就是

這一次活動，從印尼自己，我們做了三道菜加附料辣椒醬。我們做的是蝦醬炒空心菜，印尼蔬菜餅，炸馬鈴薯泥餅，還有附醬料是蝦醬辣椒醬。蝦醬炒空心菜就是在印尼很普通的一道菜，雖然是很普通，又簡單去做，但味道讓我們想起了媽媽炒的菜。材料是空心菜，蒜頭，辣椒，蝦醬，做法是將蒜頭和辣椒炒香，加蝦醬至聞出那一個特別的味道，然後空心菜，調味，加點水炒至熟即可。然後第二道菜就是蔬菜餅，這一道是大家很喜歡吃的，可以當點心或是配飯吃，是個很簡單的一道料理，但對我們印象深刻。主要的材料就是蔬菜絲，一般是用高麗菜絲，玉米粒，紅蘿蔔絲，然後跟麵粉，調味料，雞蛋，水拌均勻，然後可以立刻炸至金黃色，形狀與大小可以自己調整。第三道就是炸馬鈴薯泥餅，這一道也是我們很喜歡的。材料有馬鈴薯，麵粉，蛋，青蔥，調味料。首先將馬鈴薯煮熟，不要煮太軟，會影響到口感。煮熟後，打成泥狀，加調味料，青蔥碎，一點雞蛋，一點麵粉，拌勻，調整形狀，做圓形的，然後整顆表面要沖蛋液，沖均勻讓表面稍有蛋液，然後炸至蛋液已上色。然後我們也決定自己要做附醬料。材料有辣椒，蝦醬，砂糖，鹽，蒜頭，紅蔥頭，蕃茄。我們這一次攪碎用印尼的傳統攪碎器，所以將辣椒，蒜頭，紅蔥頭，蕃茄攪碎，鍋裡放油，加砂糖至融化，加蝦醬（讓它夠味應該把蝦醬先烤一下，但因為烤起來會出很重的味道，所以我們直接炒進去），炒勻，然後放已攪碎辣椒及其他的材料，加鹽巴調味，炒一炒至水分減少，已經乾掉，就可以了。

在這個過程，活動開始之前，我們在賴做一個我們印尼的廚藝學生。在過程中我們討論了一些很重要的事。就是最主要的是決定要做什麼菜，因為大家大部分都想起了這三道料理，所以我們就決定要

做。然後我們覺得在討論中最難解決的問題，讓我們頭痛就是材料的量。說實話，我們在印尼比較少用固定的量，看有多少就有多少，我們自己也很難想起重量要多少，但我們就盡量想一想材料的重量。最後就可以決定要用多少，分享跟群組裡等我們自己的群組人員的確定，然後就立刻告訴管理員。然後我們有討論在這個煮菜的工作分配，我們主要只需要六個人，所以有六個人來處理印尼的，三位去幫忙有缺人的其他國家，但他們還可以幫我們自己的。

在工作分配，我們分了幾個人去做哪一間事，依照大家會準備跟做哪一道菜。我們本來是想分依照做哪一個菜，如盧○○，許○○，陳○○負責做蔬菜餅跟炒空心菜，黃○○，黃○○，鄭○○負責做炸馬鈴薯泥餅，但是最後還是大家一起來做每一道。負責準備材料，洗菜有黃○○，鄭○○，負責切材料有盧○○，許○○，陳○○，黃○○，負責做蔬菜餅的麵糊有陳○○，負責做馬鈴薯泥有盧○○，黃○○，鄭○○，黃○○。然後烹調過程，負責炸有黃○○，許○○，然後負責炒菜及辣椒有陳○○。其他的印尼同學，張○○當管理員，楊○○跟陳○○負責幫忙越南，溫○○幫聖露西亞。

當我們要開始做料理，我們對材料好像就不太曉得，就是說我們不知道我們的材料是哪一些，分得不太清，如像我們拿整個空心菜，我們洗滌的時候，有從某一個組他們在找空心菜，原來他們也要，我們以為只有我們要炒空心菜，原來還有組要用。還有馬鈴薯，我們拿整包，大概有六七個馬鈴薯，後來呢，有幾個組他們也需要馬鈴薯，所以我們就分給他們，後來我們就缺少主要材料，這是我們的問題，其他的如烹調過程沒什麼問題，主要應該只是缺材料的問題。

在過程中我們就覺得很開心，因為我們可以跟我們自己的印尼同學互相溝通，一起笑著，都可以讓我們輕鬆。還有很有趣的是開動的時候，我們都一起分享，尤其我們主要要分享是我們自己做的辣椒醬，這好像我們要挑戰他們於吃辣的能力。然後可以看他們的表情對於我們做的菜。當他們加一點我們的辣椒醬，他們就覺得很辣，但對我們印尼人就不辣，這個是有趣的地方，看他們的表情，有夠挑戰。還有對我們尤趣是我們與各國的互相溝通，表情，我們都一起分享，一起享受到感情。

在此活動我們做比較簡單的菜。雖然以烹調方式來講不是很複雜的料理，也無法做出一模一樣跟媽媽的味道，但是感覺到媽媽的味道，真是非常特別。我們在整個過程中間已經做的很好，也做的很开心。可增加我們的講演而個人的技巧。在這個過程我們發現了，媽媽的味道也就是我們所愛的家鄉味道真的很寶貴。希望下個機會可有機會再分享給大家我們其他的特別家鄉料理。還有我們可以認識從各國的料理，感覺到菜的味道，可以讓我們大開眼界

附錄二

心得報告（越南組）

首先，很感謝老師讓我們有一個機會煮家鄉的菜。這次餐會我是煮越南春捲，從上菜單選材料計算數量都是自己判斷如何計算是剛好的食物才不浪費，更學會怎樣去和人相處，怎樣接納別人的意見，如何分工合作、團結一致、有效地搜集有用的資料，還讓我可以形容出來未來的工作也是這樣。不過做菜的時候還好有一個印尼的同學來幫忙，對他來說因為不是作家鄉的菜所以有一點模糊，但是他很熱情幫忙，還有過程中捲春捲皮的時候有一些香港澳門同學也來幫忙，因為他們完全不會捲所以我很高興可以教他們，重要不是捲好不好看而是我們有機會相互有機會合作，這個我覺得是一個很有意義的。在烹調過程當中有碰到一些問題就是材料缺了蝦子，然後總管就直接聯絡菜市場，雖然蝦子很晚才來但是因為有各位同學幫忙所以著道菜準時完成。

通過這次餐會，也是一個機會可以帶越南的美食讓老師與同學們可以嘗試越南風味，還有學會合作的意義如何相互，最後還要感謝老師組織這餐會活動讓我們有機會吃家鄉的味道。

希望，下年還有這樣的機會，好讓我們有發揮的機會。



附錄三

心得報告（馬來西亞組）

我們選擇的是馬來西亞常出現的食物，也是我們的家常菜，一個是肉骨茶另外一個則是麵粉糕，因為懷念這些食物所以我們才會選著這兩道美食。我們馬來西亞所選的食物煮的都是以湯為主，所以需要用到比較長的時間熬煮。所以我們的分工以備料、熬湯和揉麵團為主。我們是以面對面的方式來討論的，因為面對面的溝通會比手機上的溝通還來得更加詳細和清楚，也更能瞭解組員之間對於這道料理的理解。而我們是以國家來分組的，每個國家做的料理都不一樣，為了能夠瞭解其他國家的家常菜，所以老師才會舉辦這場餐會，讓外籍生們能夠互相交流。

在烹飪的過程中我們都會各自的想法，每個人都會提出不一樣的意見。當然，我們也有根據每個人的喜好去做出一些調整。像是在肉骨茶方面我們都會拿來試喝看看，再提出一些意見。其實麵粉糕在馬來西亞的某些地區是不存在的，像是我們的一個組員，他所居住的地方並沒有麵粉糕的存在。當我們提出要製作麵粉糕的時候，他並不知道這是一個什麼料理。所以在製作麵粉糕的時候他也認真地去學習如何製作，也會參與在其中雖然他不知道如何製作，但他都會向我們詢問。我們還請了印尼的朋友幫我們試喝看看，因為他有去過馬來西亞吃肉骨茶，他很懷念也很期待再次吃到馬來西亞肉骨茶。當我們開始食用的時候，他吃了好幾碗的肉骨茶甚至吃到直接站在鍋子面前拿。我們的麵粉糕也很受歡迎，吃到最後幾乎都空了真的很感謝他們那麼的捧場。

在执行遇到的困难，最主要是在熬煮汤头的过程以及挑选错误的肉。在遇到这两个问题我们对于汤头的处理方式就是因为过程中煮的太咸了，我们最后就加些糖和水来中和一下咸味。而对于肉的方面，我们就尽量去熬煮希望肉可以煮给它入味和不太硬。如果還有更多的時間我們希望能夠熬出更濃的中藥材味，因為肉骨茶最重要的就是湯的味道。此外，在中和咸味的同时我们也在用着一些方式来增加汤的香味，以做到肉骨茶汤头的最基本的原味，来让各位品尝到肉骨茶的美味。

在這裏我們想要感謝何老師設了這場聚餐。對於这次的境外生聚餐，我們感到很开心因為有这样的活动，讓我們更加的瞭解彼此。从备菜到烹调到呈现出来，这段过程都讓我們学习到很多，虽然很累但是我们都樂在其中。这次的聚餐意义重大，不仅然后我們见识到各种异国料理，我們也深深的体会到了每道菜背后的故事。这次，大家呈现的料理不是什么高级精致的料理，都是大家各国的家乡菜，尽管它不是那么的完美，那么的迎和大家的胃口，但是背后的意义是你意想不到的。

附錄四

心得報告（香港組）

同學如何討論分工

在這次準備餐會期間

我們的確遇到了不少問題

包括確定菜式 分工 和如何順利的完成菜式等等

在確定菜式方面

我們經過了多次的討論和投票

確保每個人的意見 都會被聽到

比如說在蒸肉餅方面 我們就有 4 種不一樣的蒸肉餅

那時候我們就開啟了投票 並選擇了最多人支持的鹹蛋蒸肉餅

而在分工方面

我們 依據每個人的長處

或者是比較熟悉的部分 進行了分工

例如 之前班裡面的採購同學

因為比較熟悉材料的採購工作 所以他負責擬定菜式的材料

擁有剝刀的同學 則負責把肉剝成肉泥

做過瑞士汁的同學 就負責監督跟製作瑞士汁

我們發現這樣分工可以讓同學發揮到自己最大的優點

也讓我們整個籌備跟製作的 過程 漸入佳境

雖然當中還是有出現爭論 可是同學都很同心協力

使我們最後出來的成品 只有輕微的失誤

過程大致順遂 也帶給了大家很美好的回憶

有一件趣事，我們當中有一個同學不能吃辣椒，有一位印尼同學將自製辣椒醬給她去嚐一口，那位印尼同學騙她說是甜辣醬，不會太辣。所以她嚐一口後就馬上喝水，那個反應是十分好笑。可以這件事中，我們和其他外籍生是十分友好的。

附錄五

個人心得報告（一）

1. 執行概要

一聽到我們要舉辦餐會的時候，大家都開始想要煮什麼菜了。主題是媽媽的味道，聽到那句話的時候我們一定會想到我們在家裡常常吃的幾道菜。因為我是總管，我就叫同學們開始想要做什麼菜。搜集了他們的材料單和烹調時間後，我們去判斷要用哪間教室和在哪裡吃。決定後，我們才去借教室。然後還去邀請幾位老師。餐會那天，同學們就做菜，煮好後一起和老師們吃。吃完後，清洗廚房才回去。

2. 分工

因為總管有兩位，我們有分工。因為另一位總管有借過教室，她說她負責教室的事情。還有她說她要定材料，所以材料的部分也是她負責的。我是負責跟同學們溝通的。他們用什麼材料、烹調時間、要借什麼東西、分組、有什麼建議、和烹調的時候如果發生了事情是跟我說的。他們煮菜的時候我也一

直走來走去看他們做菜的進度，有缺或需要什麼東西。

3. 討論

我和另一位總管有討論一些事情，例如要用什麼教室，她寫好了材料單也有叫我幫忙檢查一次。

4. 做些什麼事

溝通：對於我負責的部分，首先我在 line 裡開群組給他們，來自不同的國家有自己的群組，可是香港的我沒有開給他們因為另一位總管有跟他們溝通了。在群組裡，我跟他們要材料單、問他們烹調的時間、和問他們需要借特別的器具。聽起來是一件很容易的事情，可是做起來後才發現跟那麼多的人溝通不是很容易的，有時候他們讀了你的信，可是不理你，有時候他們隨便回答你。

分組：因為有些同學只有一位來自他們國家的，我分組的時候有派別同學到他們的組。我也不是隨便派人的，我有看誰跟誰的合作比較好，還問他們願不願意去幫忙，也問被幫忙的同學願不願意接受來幫忙的同學。因為我知道有些同學是有衝突的，合作一定不好，所以我分組的時候也要考慮到那件事。

餐會那天：餐會那天我到廚房的時候我以為材料已經分好了，可是還擺在桌上，所以我叫他們自己來拿材料。他們拿完後我才檢查他們拿了什麼，是不是有拿到別組的材料。然後他們就開始做菜。他們做菜的時候我一直走來走去看他們煮菜的情況。煮菜後他們就開始吃了，我是先去準備他們的飲料才去吃。吃完後他們去清洗廚房，然後回去。

5. 同學如何組織

同學們是按照不同的國家來煮菜的。我覺得他們的合作是算不錯了。我覺得不錯是因為我看到有些同學遇到困難時，別同學會來幫忙。例如，有一位同學因為剝雞的時候不小心，手就腫起來。然後要刷地板和清洗工作台的時候有別同學會自動的來幫忙他。

6. 執行過程趣事

我覺得餐會的時候發生了一件很有趣的事情。我昨天買的米飯突然不見。我到今天很好奇為什麼米飯會突然不見。還有另一件非常有趣的是我們有定豬肉，存在冰箱裡，餐會那天才烹調豬肉。可是明天早上有大二的學姐來找我們，說他們冰箱裡的豬肉不見了。

7. 執行時遭遇的困難&克服困難的方式

缺食材：我們大概四點鐘的時候發現有些很重要的食材不夠：蛋餅皮、蝦子、和馬鈴薯。為了要在這麼短的時段去解決這件事情，一位澳門的同學騎車載負責材料的總管下山去買那些材料。幸虧他們在一個小時內能回到廚房。

8. 感想

從這次的餐會，我學到很多東西。從我負責的部分來說，我學到怎樣跟別人溝通。有時候你問別人時，他們會不理你，可是我們不可以直接發脾氣，去罵別人。我們要去想辦法怎樣讓他們自己回答我們。如此，我們不只是能保持我們的友情，也能造成良好的合作、彼此尊重、和愉快的氣氛。

附錄六

個人心得報告（二）

For this dinner party organized by our Lecturer and some students, Delvin and I were responsible for the preparation of a particular dish from my country St. Lucia called Roti or 咖哩雞肉圈. This dish is basically curried chicken wrapped up in a wheat shell. Many can be used and it can also be mad at home. The curry chicken is made with curry, turmeric, onion, garlic, ginger, oil, carrots, potatoes and chicken. Everything except

the potatoes are sautéed in the curry-turmeric oil and the water is added and allow to slowly cook. The potatoes are boiled and then added to the full mixture. On this instance we used 蛋餅皮 to wrap our curried chicken in. The 蛋餅皮 is toasted and cooked in a wok and then the chicken is then wrapped up like a burrito. I was in charge of preparing everything which was used in preparing the chicken while Delvin was in charge of prepping the potatoes. Our tasks were fairly simple so we were done in practically 30 minutes. The “Roti” was well received from the lecturers and chefs present as 永生師傅 who has tasted the dish before had very pleasing comments concerning it. Although I had to leave earlier than expected, I think the initiative concerning us to cook our traditional food and be introduced to other foods from foreign countries is very welcoming and allows us to have a closer bondage to some already established friendships. It also allows us to have a deeper understanding of each other’s culture. I do hope that we can have this kind of event again even if we are no longer taking the course. I really appreciate it.

附錄七

個人心得報告（三）

For this time of event I feel so happy because I can taste my hometown food and many country’s signature food, so happy can participate this event too cause It make we much more cooperative with students from another country. The first time that our teacher tell us about this event, I thought it will be like another casual event so im not so hype. But when the teacher said that we must make our country dishes I become so hype and excited because we miss our country food so much so it was like an opportunity to made a dishes that came from our country and im also excited too taste other country’s dishes too. The present day, im so excited and cant wait to cook for our friends and teacher cause they haven’t eat the dishes that we are about to make. When cooking the dishes we didn’t pay attention bout how many hours or minute that we have left until our teacher says “50 minutes left” and we were about to fried the last batch of our vegetable tempura and perkedel, we so appreciate the teacher who come to our kitchen cause they make a memory that we cannot forget, especially our western mentor who came and support us, the event went well for me, but my friend said that the bought a bag of rice and it was gone. We felt so unfortunate, but we move on and keep going. All the dishes from either our country have done and it it the time for us to eat. Felt so happy and grateful that we got this opportunity to cook alongside with our friends from other country, such a unforgettable memories

附錄八

個人心得報告（四）

I come from Indonesia.

In this dinner party. I should be helping Indonesian team but I instead I ended up helping St. Lucia. Actually I also wanted to help St. Lucia because I also want to learn another country dishes , how that food was made , what ingredients or seasoning they use in order to make that dishes tasty. But I also help my Indonesian cutting some vegetables. I was lucky because my St. Lucia friend taught me how to cook wrapper for curry. I even being taught how to cut a traditional chicken. It was fun at first but I ended up injuring myself and being laughed by my teacher. Actually I was quite happy when we can this chance to show our own country dishes. In the same time I feel nostalgia eating my hometown dishes. I can also know how other countries hometown

dishes taste. The most exciting thing is when all the dishes have finished and we can together eat. The other thing that make me happy is when seeing my Indonesian group working in harmony where each of them have being given their assignment and they done it properly.

I also want to thanks the teacher for giving us chance to show our own hometown dish and taste other country dishes.

活動內容及 辦理情形 How do you hold the activity?	在活動剛開始的時候,我中敏賢基本上是甚麼都不懂。我們首先詢問老師的意見,然後等每個國家的同學決定好要做甚麼菜式,再把所需的食材整合,然後訂食冊。除此之外,我們還要借中餐教室的門匙和水桶用,所以要和中餐老師商討。 另外,我們亦需要邀請其他老師一起出席這次的餐會。不過,由於有些老師我不常見,有些老師又不認識。所以在邀請老師這項工作有一定的難度。最終,我們邀請了主任和兩位老師。 當我們下課到教室的時候,門還沒有開,我們只好在外面等待;直到教務處開門的時候我們進去分配食材,才發現我訂少了食材。於是我馬上去大旺的全聯買。而我回來後,我就發現我們之前買的芥子見了,我和敏賢找來找去都找不到,十分無奈和氣憤,只好放棄做飯。總括而言,雖然在這次活動中,我們遇到大大小小的問題和疑難,不過在老師的協助下,加上我們兩人盡可能地解決問題,活動总算圓滿結束。
--	---

學生有無任何建議事項及老師如何回應及協助學生? Any feedback from students and how do teachers help students?	我認為大致上都沒有太大的問題,在活動的準備期間,老師有定期跟進準備的情況,亦有用 line 和我們商討活動的細節。活動進行期間,亦在廚房陪伴大家做菜。所以我覺得沒有太大的問題。
---	---