

風味學
台中山海屯城篇


徐 仲


飲食文化寫手兼營養師兼餐飲顧問



徐 仲

 **學歷：** 碩士

 **經歷：** 飲食文化寫手兼營養師兼餐飲顧問

 **代表著作：**

義食之選

■ 授課大綱

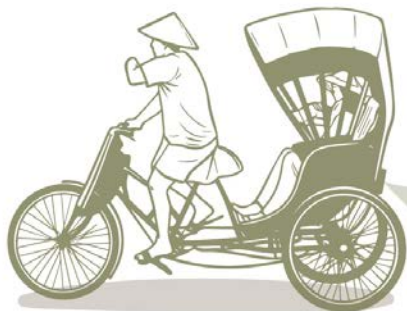
台中的味道，不只是一道小吃，而是山、海、屯、城彼此交會的生活風景。本堂課延續「知味、品味、玩味」三層架構，從城區市場的麻薏與糕餅、海線梧棲魚鮮與大甲芋頭、屯區霧峰香米與酒品，到山線新社香菇與東勢水果，帶領學員認識台中食材的產地、季節與生活關係。

課堂將搭配代表性品嚐，並以風味地圖串連市場、漁港、農田與果園，理解台中如何將不同地方的物產，匯聚成一張豐富而具辨識度的城市餐桌。



🔍 參考書目：

1. 林明德，《台中飲食風華》。
2. 楊双子，《開動了！老台中：歷史小說家的街頭飲食踏查》。
3. 劉書甫、蘇俐穎《細味臺中》



中台地景
人文意境

