

學校_____ 班級_____ 座號_____ 姓名_____

標題 尋找台灣味譜
刊登日期 2021/10/11

一、根據好讀「educoco新任務」文章，回答下列問題

()	1. 根據本文，關於江振誠主廚的介紹，下列何者最正確？ (A) 在13歲時就立志整理出「台灣味譜」 (B) 曾經多次獲得米其林三星餐廳的殊榮 (C) 目前已經返台創立台北「RAW」餐廳 (D) 在新加坡開了Le Jardin des Sens餐廳
()	2. 根據本文，關於台灣味譜的說明，下列何者最合適？ (A) 訂定台灣各式調味料的名稱及其做法 (B) 以科學化方式彙整台灣人認同的味道 (C) 能成功定位台灣國際價值的唯一道路 (D) 形塑種族認同者不可抹滅的味道記憶
()	3. 文中「糖醋是傳承、排骨是年代，每一個年代會有屬於它的縱軸，這樣才能夠真正的永續。」一段話的意涵，下列何者最合適？ (A) 傳承要能「變古易常」，方能符應現實生活 (B) 傳承即是忠於傳統，喝采才能「不絕於耳」 (C) 釐清本質，才能創新，使傳承「薪火相傳」 (D) 傳承就像「燎原之火」，是時代前進的動力
()	4. 春嬌和志明在看完文章後，討論起了台灣味。從他們的對話中，下列評述何者最合適？



春嬌，你覺得什麼是台灣味呢？其實台灣各地口味不是不太相同嗎？台灣味譜定義的才是台灣味嗎？

志明，我想台灣味譜希望能定義出味型，藉以傳承、擴散，是要讓屬於我們的味道不會模糊而遺失，這也是台灣味永續發展的一種方式。



(A) 志明不支持台灣味譜

(B) 春嬌說明定義台灣味

(C) 志明從功效面來談台灣味譜

(D) 春嬌藉由台灣味譜的功效來回應志明對於台灣味譜所產生的疑義

道題

5. 請根據本文完成下表，說明江振誠主廚的經歷。

主廚簡歷	台灣星廚代表江振誠，士林長大的孩子，前去【 】習藝，回到亞洲，先在新加坡的「Restaurant ANDRÉ」拿米其林，後又毅然回到台北開了餐廳。
詳細記事	20歲離家學藝，在法國待了17年，25歲升任法國米其林三星餐廳Le Jardin des Sens【 】，在南法雙胞胎名廚Jacques與Laurent Pourcel手下工作多年後，2010年在新加坡開Restaurant ANDRÉ，2016年獲【 】、2017年在世界50最佳餐廳名列第14、在亞洲50最佳餐廳名列第2，他也入選【 】。江振誠返台創台北「RAW」餐廳，又將其經營成【 】，蟬聯米其林二星。

二、根據議題，說說看法

議題	各國美食向來是該國人民的驕傲，人們也會因此而執著於正港台灣味、正統泰國菜、傳統和風等，對於自己國家美食味道道地與否的界定與追尋。但這是一種對於美好記憶的執著，還是國族主義的認同呢？請提出你的看法。
我的立場	
我的理由	