

僑務委員會 2010 年僑營餐館經營實力提升計畫—中、高階主廚培訓班預定課程表

一、中階主廚培訓 A 班

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
04/19 (一)	1010-1040	學員報到	高雄餐旅學院	國際會議廳
	1040-1100	環境介紹	推廣教育組	
	1100-1130	始業式	僑務委員會	
	1130-1145	校園團體照	高雄餐旅學院	實習餐廳
	1145-1330	歡迎餐飲	推廣教育組	
	1400-1600	講座課程- 健康飲食-營養概念管理	趙憶蒙助理教授	國際會議廳 或普通教室
	1600-1800	講座課程- 菜單設計技巧	謝旭初講師	
	1800-1830	晚餐-便當	高雄餐旅學院	
	1830-1900	學校-飯店	推廣教育組	
	夜間自由活動			
04/20 (二)	0830-0900	飯店-學校	高雄餐旅學院	普通教室
	0900-0930	上課環境認識	推廣教育組	
	0930-1030	講座課程- 專業廚房清理要點	謝旭初講師	
	1100-1200	各大菜系介紹		
	1200-1300	午餐-便當	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	1300-1500	講座課程- 廚房器具安全與管理	趙憶蒙助理教授	
	1530-1730	講座課程- 食材選購常識	趙憶蒙助理教授	
	1730-1800	晚餐-便當	高雄餐旅學院	
	1800-1830	學校-飯店	推廣教育組	
	夜間建議行程：愛河			

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
04/21 (三)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	刀功與擺飾	陳正忠副教授	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	刀功與擺飾		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院推 廣教育組	
	授課內容：蔬果片、條、絲、丁、肉類、海鮮直刀、推刀、 拉刀與擺飾設計			
夜間建議行程：瑞豐夜市				
04/22 (四)	0710-0730	集合出發	李怡君主任及 推廣教育組	飯店上車
	0730-0930	高雄果菜批發市場		高雄三民區
	0930-1030	台灣國家體育館		高雄左營區
	1030-1130	高雄至東港		車程
	1130-1230	午餐-張家食堂		屏東縣東港鄉
	1230-1330	東港漁市場		屏東縣東港鄉
	1400-1500	東港華僑市場		屏東縣東港鄉
	1500-1600	東港至高雄		車程
	1600-1800	芳成設備廠商		高雄縣仁武鄉
	1800-2000	美濃客家菜餐廳		高雄市美術館區
04/23 (五)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	肉類料理	陳正忠副教授	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	海鮮料理		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院推 廣教育組	
	授課內容：酥炸肉排、左宗嫩雞、彩虹牛柳、創新川味牛肉麵 XO醬炒鮮干貝、松子黃魚、子薑醬汁透抽			
夜間建議行程：鹽埕埔老街 VS 小吃				

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
04/24 (六)	0730-0800	學校-早餐	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	餐後甜品系列	陳正忠副教授	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	餐後甜品系列		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	授課內容：芝麻紅豆鍋餅、珍珠綠豆爽、黃金韭菜水餃(主食) 養生麻糬、馬拉糕、養生堅果甜露			
夜間建議行程：文化中心				
04/25 (日) 自由活動(建議行程 - 旗津+美術館 或 台南、墾丁、台北鶯歌)				
04/26 (一)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	肉類料理	陳進萬主廚	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	海鮮料理		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院推 廣教育組	
	授課內容：家常肉絲、五更腸旺、乾煸牛肉絲 西芹魷魚、宮保蝦仁、豆瓣鯉魚			
夜間建議行程：二手餐飲設備街				
04/27 (二)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	米食料理系列	林良田主廚	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	麵食料理系列		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	授課內容：筒仔米糕、碗粿、菜肉包子、手工炸醬麵			
夜間建議行程：旺來興專業食品原料、器具大賣場				

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
04/28 (三)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	醬汁醬料製作	陳嘉琪副教授	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	醬汁醬料製作		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院 推廣教育組	
授課內容：五味醬、五味鮮魷、昆布柴魚醬、涼麵、糖醋醬、蜜汁咕咾肉 滷肉醬、滷肉飯、京都汁、京都排骨、椒鹽鹹酥雞				
夜間建議行程：旺來昌專業食品原料、器具大賣場				
04/29 (四)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	蔬果料理	陳嘉琪副教授	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	蔬果料理		
	1700-1800	晚餐-學員成品		
	1800-1830	學校-飯店	高雄餐旅學院 推廣教育組	
授課內容：菜律蝦球、苦瓜燒排骨、金瓜炒米粉 東江釀豆腐、芒果炒雞柳、茄汁鴛鴦飯				
夜間自由活動				
04/30 (五)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	成果展製作	陳正忠副教授	中餐專業教室及實習 餐廳
	1200-1330	午餐	高雄餐旅學院 推廣教育組	實習餐廳
	1330-1430	僑務工作座談	僑務委員會	國際會議廳
	1430-1500	結業式		
	1500-1530	賦歸		