

三、高階主廚培訓班

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
08/16 (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	歡迎餐敘	推廣教育組	
	1400-1600	講座課程- 廚房動線規劃與設計	趙憶蒙助理教授	國際會議廳 或普通教室
	1600-1800	講座課程- 食材卡路里計算分析		
	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			
08/17 (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	
	0930-1130	講座課程- 盤飾顏色搭配概念	陳寬定副教授	
	1130-1300	午餐-便當	高雄餐旅學院 推廣教育組	普通教室
	1300-1500	講座課程- 食材成本分析	李怡君主任	
	1530-1730	講座課程- 宴會菜單設計技巧		
	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:六合夜市			

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
08/18 (三)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	中餐專業教室
	0800-1200	蔬果雕刻與盤飾	陳正忠副教授	
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	前菜製作	陳嘉謨副教授	
	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：立體花刀刻、簡式蔬果雕刻、魚、蝦、花類、 紹興醉雞、橙汁冬瓜百香果拌南瓜、薑蔥撈麵				
夜間建議行程：夢時代商圈				
08/19 (四)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	中餐專業教室
	0800-1200	蔬果料理	陳嘉謨副教授	
	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：西檸煎軟雞、奶油焗白菜、浙式炒年糕、沙律鳳片捲、 蘋果蝦鬆、綜合蔬果炒飯				
夜間建議行程：三多商圈				
08/20 (五)	0730-0900	高雄-台南	李怡君主任及 推廣教育組	飯店上車
	0900-1100	日芳牌 (瑞聯實業有限公司)		台南市安南區
	1100-1140	台南-興達港		車程
	1140-1230	興達港漁市場		高雄縣茄苳鄉
	1230-1300	午餐-海王星餐廳		高雄縣永安鄉
	1300-1400	高雄永安-高雄仁武		車程
	1400-1600	以利亞廚房設備股份 有限公司		高雄縣仁武鄉
	1600-1800	金盛號鐵工廠		高雄市鼓山區
	1800-1900	晚餐-上海紅陶湯包		高雄市漢來飯店

夜間建議行程：鹽埕老街				
日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
08/21 (六)	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：醍醐子扒、飄香嫩雞、清燉牛腩 翠綠九孔、果律生煎明蝦、豆酥龍蝦			
夜間建議行程：文化中心				
08/22 (日) 自由活動(建議行程：旗津+美術館 或 台南、墾丁、台北鶯歌)				
08/23 (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：客家小炒、梅干燒肉、香酥脆皮大腸 豆鼓扇貝、蒜香花枝絲、九層海瓜子			
夜間自由活動				
08/24 (二)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	餐後甜品系列	何建彬助理教授	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：核桃糕、椰蓉糕、酒釀湯圓、芋泥、江浙脆皮鍋餅、桂圓紫米粥			
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
08/25 (三)	0730-0800	學校-早餐	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	創意點心系列	何建彬助理教授	中餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	創意點心系列		
	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：養生智慧糕、五形素飯、七彩珍珠丸 糯米燒賣、天藍酥、全麥水煎包			
夜間建議行程：三鳳中街(南北雜貨)				
08/26 (四)	0730-0800	飯店-學校	高雄餐旅學院 推廣教育組	
	0800-1200	創意料理	陳寬定副教授	西餐專業教室
	1200-1300	午餐-學員成品		
	1300-1700	創意料理		
	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：煙燻鮭魚餛飩佐青花菜泡沫、爆漿糯米球、翡翠節瓜球、 台式鱸魚排			
夜間建議行程：旺來昌專業食品原料、器具大賣場				
08/27 (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		