

## 101-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊			
課程名稱	中餐烹調與實習	科目序號 / 代號	1668 / HOB1003
開課系所	餐旅管理學士學位學程進修學	學制 / 班級	進修學士班1年1班
任課教師	彭建治	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	必修 / 4	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(四)ABCD / M#113 (四)E / M#	授課語言別	中文

### 課程簡介

讓學生了解中國各菜系的分佈及特點。  
 瞭解及運用各式菜餚的烹調方法與技巧。  
 認識與學習調味料的運用。  
 使學生習得基本技巧，進而創造特的佳餚。  
 培養食物選購及烹飪的基本技巧。  
 建立良好的餐飲衛生與安全習慣。  
 啟發學習烹飪興趣，奠定日後從事餐飲工作的基礎。

### 課程大綱

一、中餐教室守則及環境區域。  
 二、各項器具介紹及使用示範。  
 三、中式經典菜餚典故介紹。  
 四、實作：廣東、四川、湖南、廣西、潮洲、台灣等地方菜色。  
 五、常用之介紹各基本烹調法。  
 六、烹調法之實習。  
 煮：餛飩湯、蒜泥白肉..等。蒸：蛤蠣蒸蛋...等。炒：番茄炒蛋...等。炸：酥炸腰果...等。爆：蔥爆牛肉...等。扒：香菇爬清江...等。燒：乾燒明蝦...等。燴：燴蝦球...等。溜：醋溜蝦球...等。

### 基本能力或先修課程

q