

102-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	烹調實務	科目序號 / 代號	2944 / RMM2056
開課系所	休閒事業管理學系	學制 / 班級	大學日間部3年1班
任課教師	待聘R	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	非畢業班
上課時段 / 地點	(五)5678 /	授課語言別	中文

課程簡介

幫助學生瞭解中餐烹調方法之種類及其運用，期使學生熟悉各種烹調方法之特性及菜餚特色。

課程大綱

單元一、廚房設備與鍋爐使用操作介紹

單元二、火候的烹調與運用

單元三、冷菜烹調法「拌」、「醃」、「凍」介紹與菜餚示範

單元四、「煮」、「燒」之介紹與菜餚製作示範

單元五、「汆」、「涮」、「灼」之介紹與菜餚製作示範

單元六、「蒸」、「扣」之介紹與菜餚製作示範

單元七、「炸」之介紹與菜餚製作示範（一）

單元八、「炸」之介紹與菜餚製作示範（二）

單元九、「炒」之介紹與菜餚製作示範（一）

單元十、「炒」之介紹與菜餚製作示範（二）

單元十一、「溜」之介紹與菜餚製作示範

單元十二、「爆」之介紹與菜餚製作示範

單元十三、「燜」、「扒」之介紹與菜餚製作示範

單元十四、「燴」、「燉」之介紹與菜餚製作示範

單元十五、「煲」、「燻」之介紹與菜餚製作示範

單元十六、「烤」、「焗」之介紹與菜餚製作示範

單元十七、「煎」、「貼」之介紹與菜餚製作示範

單元十八、「拔絲」、「掛霜」、「蜜汁」之介紹與菜餚製作示範

基本能力或先修課程

餐廳管理