

102-1 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	烹調實務	Serial No. / ID	2944 / RMM2056
Dept.	休閒事業管理學系	School System / Class	大學日間部3年1班
Lecturer	郭木炎	Full or Part-time	兼任
Required / Credit	Optinal / 3	Graduate Class	No
Time / Place	(五)5678 / M#113	Language	Chinese

Introduction
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。

Outline
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、「氽」、「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、「爛」、「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

Prerequisite
餐廳管理