

103-2 Preliminary Syllabus, Da-Yeh Univ

Information			
Title	中式點心加工與實習	Serial No. / ID	1459 / HOG2012
Dept.	餐旅管理學系	School System / Class	大學日間部2年1班
Lecturer	彭建治	Full or Part-time	專任
Required / Credit	Optinal / 4	Graduate Class	No
Time / Place	(二)5678 /	Language	Chinese

Introduction
<ol style="list-style-type: none">1. 了解中式點心的淵源與文化。2. 熟練中式點心設備及工具的正確操作方法。3. 了解各種中式點心材料之特性。4. 學會基礎中式點心技能。5. 提升學生職業道德並養成節約用料觀念。6. 培養學生學習興趣並能鑑賞各式點心之優劣。

Outline
<ol style="list-style-type: none">1. 中式點心機具及設備介紹。2. 中式點心典故。3. 實作 1. 油皮類點心, 2. 發麵類點心, 3. 水調 (和)麵類點心, 4. 中式米食點心。

Prerequisite
<ol style="list-style-type: none">1. 食物學2. 餐飲安全與衛生