

開南大學 九十六學年度第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學計劃表

課程編號	1 0 6 0 2 3 6 0 0	<input type="checkbox"/> 必修 <input checked="" type="checkbox"/> 選修	授課教師：周琿薇 開課系所：觀光與餐飲旅館 年級班別：二年級	老師 學系
班次	02			
課程名稱(中文)		學分數	課程名稱(英文)	
烹調理論與實務		3	Culinary theory and practice	
教學目標與內容	1. 介紹中餐烹調之設備工具、食材之種類與特性、切配技術、調味、烹調技藝方法、冷盤製作、筵席設計美學與廚房管理要領。 2. 介紹西餐沿革與分類、基本廚房設備、器具及食材、並認識西式菜餚及基本烹調法。			
實施方法	<input checked="" type="checkbox"/> 講解法 <input checked="" type="checkbox"/> 實作法 <input checked="" type="checkbox"/> 討論法 <input checked="" type="checkbox"/> 問答法 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 DVD 示範教學			
評量方式	期中測驗 30%、期末測驗 30%、平時成績 40%			
授課使用及參考書籍	(請按作者、書名、版別、出版商、發行地、出版年份、起訖頁數順序填寫)。 1. 蘇亞一、邵建華、劉敬賢、李冠嘉，2005，中式烹飪，生活家出版事業有限公司。 2. 王瑤芬，1997，食物烹調原理與應用，偉華書局有限公司。 3. 李錦楓、林志芳，2004，食物製備學－理論與實務，揚智文化事業股份有限公司。 4. 廖慶星、吳東寶、郭珍貝，2006，西餐文化與烹調實務，品度圖書股份有限公司。 5. 武志安，2001，西餐烹調理論與實務，揚智文化事業股份有限公司。			

科目簡介(含課程大綱及教學進度)：

- 第 01 週 (02/26) 課程介紹、分組與值日工作說明
- 第 02 週 (03/04) 中式烹調的特點、廚房設備與用具、分組與值日工作說明
- 第 03 週 (03/11) 食材前處理：蔬果類、下水料、水產類、禽類、乾物料
- 第 04 週 (03/18) 切配技術：基本知識、基本刀法、配菜技術
- 第 05 週 (03/25) 烹調示範－中式桌菜
- 第 06 週 (04/01) 烹調技術：勻功、火候、熱處理、上漿、掛糊、芡芡、盛裝
- 第 07 週 (04/08) 烹調示範－西式套餐
- 第 08 週 (04/15) 熱菜烹調方法
- 第 09 週 (04/22) 期中考
- 第 10 週 (04/29) 烹調示範－義大利輕食
- 第 11 週 (05/06) 冷菜製作方法、調味
- 第 12 週 (05/13) 烹調示範－地方特色餐
- 第 13 週 (05/20) 烹調美學與創新菜、筵席設計、廚房管理
- 第 14 週 (05/27) 西餐沿革與分類、西餐廚房設備、器具及食材認識
- 第 15 週 (06/03) 烹調示範－日式料理
- 第 16 週 (06/10) 西餐基本烹飪法、歐陸式及地中海式西餐文化與烹調
- 第 17 週 (06/17) 義式、法式、美式西餐文化與烹調
- 第 18 週 (06/24) 期末考

說明：

1. 實作課程將於廚藝教室完工後以分組方式進行烹調實作(預計 3/25)，每組 5 人，共 8 組。
2. 每人預繳 1000 元材料費(實作及示範材料，多退少補)，由同學推派專人負責採買及管理經費。
3. 教學示範時間及主題將視實際情況調整。
4. 進入中餐廚藝暨烘焙教室上課時請穿戴白色工作服、帽及圍裙。
5. 實作課程結束後應確實完成清潔工作，並經教師檢查後方能離開。

課程委員會召集人：

觀光系 文祖湘 主任

授課教師：周琿薇

課務組
97.3.6
收文章

25