

## 開南大學 九十五學年度 第二學期 觀光與餐飲旅館學系 教學大綱

1060 &gt; 3600-01

1560 &gt; 2200 - 01

一、科目：烹調理論與實務

二、授課教師：周璿薇 (twchou@mail.knu.edu.tw)

三、修別：選修

四、開課年級：觀二、進觀二

五、學分數/時數：3/3

六、教學目標：

1.了解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.了解西餐沿革與分類、廚房設備、器具及食材、並認識西式菜餚及基本烹調法。

七、授課方式：課堂講授、烹調示範、評量。

八、成績評量：平時成績 40% (作業及小考 20%、出席 20%)、期中測驗 30%、期末報告 30%。

九、教科書及參考書籍：

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。

十、教學大綱及進度：

- |        |         |                            |
|--------|---------|----------------------------|
| 第 01 週 | (02/28) | 228 紀念日—放假                 |
| 第 02 週 | (03/07) | 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 | (03/14) | 食材前處理：蔬果類、下水料、水產類、禽類、乾物料   |
| 第 04 週 | (03/21) | 切配技術：基本知識、基本刀法、配菜技術        |
| 第 05 週 | (03/28) | <u>烹調示範—中式桌菜</u>           |
| 第 06 週 | (04/04) | 烹調技術：勻功、火候、熱處理、上漿、掛糊、芡芡、盛裝 |
| 第 07 週 | (04/11) | <u>烹調示範—西式套餐</u>           |
| 第 08 週 | (04/18) | 熱菜烹調方法                     |
| 第 09 週 | (04/25) | 期中考                        |
| 第 10 週 | (05/02) | <u>烹調示範—義大利輕食</u>          |
| 第 11 週 | (05/09) | 冷菜製作方法、調味                  |
| 第 12 週 | (05/16) | <u>烹調示範—地方特色餐</u>          |
| 第 13 週 | (05/23) | 烹調美學與創新菜、筵席設計、廚房管理         |
| 第 14 週 | (05/30) | 西餐沿革與分類、西餐廚房設備、器具及食材認識     |
| 第 15 週 | (06/06) | <u>烹調示範—日式料理</u>           |
| 第 16 週 | (06/13) | 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 | (06/20) | 義式、法式、美式西餐文化與烹調            |
| 第 18 週 | (06/27) | 期末考                        |

觀光系陳桓敦  
主任

課務組  
96. 3. 22  
收文章