

朝陽科技大學
103學年度第2學期教學大綱

當期課號	3089	中文科名	西餐烹調與實務
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	四年制1年級 A班
類別	一般課程		

本課程與系所培養學生核心能力關聯度	高度關聯	中高關聯	中度關聯	中低關聯	低度關聯
休閒事業管理基礎知識運用能力。		✓			
休閒理論與實務應用能力。	✓				
休閒產業經營與服務管理能力。			✓		
休閒事業調查與分析能力。			✓		
休閒企劃與活動創新規劃能力。				✓	
專業倫理與團隊合作能力。	✓				
口語表達與溝通協調能力。		✓			
國際視野與自主學習能力。		✓			

本課程培養學生下列知識：

培養學生具備西式餐飲從業人員專業技術，切實與衛生管理工作結合，對西餐的起源、定義及菜系發展趨勢有正確認知，培養其對西餐料理操作技能實務演練，加強其廚藝能力，幫助其未來就業能力提升。

- 1.西餐起源與發展
- 2.西式料理各項操作方式
- 3.西式料理衛生要求及食物製備原理
- 4.食材處理及保存
- 5.廚房設備及器具介紹，操作維護及保養
- 6.重量、容量和溫度的換算
- 7.烹調技巧及運用
- 8.西餐烹飪丙級考照術科演練

Students have the Western Foodservice employees expertise, combined with practical health management; the origin of the Western, the definition and development trends cuisine correct perception, develop their cooking skills to the Western practice drills to enhance their culinary capabilities to help its future enhance employability.

每週授課主題

- 第01週：西餐的起源與發展趨勢
 第02週：隔週上課，本週不上課
 第03週：雞湯、魚湯製作:雞茸玉米濃湯、馬賽海鮮湯、匈牙利牛肉湯、大蒜麵包
 第04週：隔週上課，本週不上課
 第05週：蛋料理:西班牙杏力蛋、蘑菇炒蛋、水波蛋荷蘭汁、水煮蛋、藍莓煎餅
 第06週：隔週上課，本週不上課
 第07週：沙拉製作:凱薩沙拉、德式洋芋沙拉、華道夫蘋果沙拉、溫製鮭魚沙拉
 第08週：隔週上課，本週不上課
 第09週：手工義大利麵製作:義大利肉醬麵、海鮮千層麵、茄汁洋菇雞肉義大利麵、青醬文蛤義大利麵
 第10週：隔週上課，本週不上課
 第11週：開胃菜製作:鮭魚慕斯、蘆筍雞肉捲、海鮮凍
 第12週：隔週上課，本週不上課
 第13週：主菜製作:紅酒菲力牛排、魔鬼烤春雞、安娜烤洋芋、橄欖型紅蘿蔔、
 第14週：隔週上課，本週不上課
 第15週：主菜製作:杏仁麥年海鱸魚、炸麵糊鮭魚佐塔塔醬、羅勒烤番茄、乳酪烤圓茄
 第16週：隔週上課，本週不上課
 第17週：甜點製作:巧克力酥夫里、沙巴央烤水果、乳酪蛋糕
 第18週：期末測驗

成績及評量方式

- 平常上課練習成品：40%
 課堂出席率及上課態度：30%
 期末考試：30%

證照、國家考試及競賽關係

- 西餐技能檢定丙級技術士證照
- 新加坡廚藝沙龍
- 香港美食比賽

主要教材

1. 書名：西式料理基本操作寶典 作者：法國藍帶廚藝學院Jeni Wright & Eric Treuille 出版社：誠品書局代理
ISBN：0-304-34897-X 出版年：1996 版次：10 (教科書)

參考資料

書名：西餐烹調技能檢定 作者：華立編委會 出版年(西元)：2014 出版社：華立圖書股份有限公司

建議先修課程

1.基本刀工及料理烹飪，請著廚衣、圍裙及長褲、廚帽參加課程。

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第3~4節,地點:R-322;

星期四,第3~4節,地點:R-322;

分機:5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。