

朝陽科技大學  
110學年度第2學期教學大綱

當期課號	3079	中文科名	輕食健康料理實務
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
		開課班級	四年制4年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

**本課程培養學生下列知識：**

課堂上藉由實務教學，提供學生於烹調專業領域學理及輕食健康料理實務操作，幫助其未來就業競爭力，並輔導其參加技能檢定考取專業技術證照。

- 1.使學生瞭解輕食健康料理各項食材特性
- 2.使學生能將輕食健康料理食材應用於各項烹調技術
- 3.使學生具備輕食健康料理從業人員專業技術及敬業態度
- 4.能瞭解輕食健康料理最新食材性質並應用於各種烹調備採購

Through practical teaching in the classroom, students are provided with practical operations in the field of cooking and light food and healthy cooking, helping their future employment competitiveness, and counseling them to participate in skills certification and obtain professional technical certification.

**每週授課主題**

- 第01週：西餐典故食材介紹
- 第02週：食物製備原理
- 第03週：各式蛋類及早餐製作
- 第04週：三明治及漢堡製作
- 第05週：高湯製作(雞高湯、魚高湯)、奶油湯製作
- 第06週：法式玉米湯、蘑菇濃湯製作
- 第07週：義大利蔬菜湯、匈牙利牛肉湯、花椰菜濃湯
- 第08週：凱薩沙拉、千島翠蔬沙拉、橙味鮭魚沙拉
- 第09週：華道夫沙拉、德式洋芋沙拉、海鮮沙拉
- 第10週：起士培根洋芋派、佛里達炸魚條
- 第11週：瑪格莉特比薩、起士比薩、鮮菇雞肉比薩
- 第12週：培根奶油蛋黃麵、海鮮墨魚麵
- 第13週：肉醬義大利麵、焗烤海鮮義大利麵
- 第14週：松露松阪豬燉飯、西班牙海鮮飯
- 第15週：青醬雞肉松子燉飯、紅酒鴨胸洋菇燉飯
- 第16週：魔鬼烤春雞、磨坊式海鱸水煮洋芋
- 第17週：洋菇菲力牛排佐時蔬、美酒豬里肌煎洋菇
- 第18週：期末創意菜發表

**成績及評量方式**

- 實習操作練習、出席率：50%
- 期末創意菜發表：50%

**證照、國家考試及競賽關係**

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

**主要教材**

- 1.自編教材(自製教材)

**參考資料**

本課程無參考資料!

**建議先修課程**

- 1.料理實作課程

**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8~9節,地點:E-7A;  
星期三,第3~4節,地點:E-7A;  
分機:7296、5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。