《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級: 四餐旅二A **授課老師: 趙偉廷** **學分數: 3**

課程大綱:

本課程著重亞洲、歐洲、地中海及美洲地區傳說及區域的異國料理烹調技術。課程強調中華、台灣、韓國、日本、泰國、印尼、印度、法國、義大利、中東、東歐及美國等國料理所使用的材料、香料、調味料及烹調技術得介紹。

outline:

Prepare, taste, serve, and evaluate traditional, regional dishes of Asia, Europe and the Mediterranean and the Americas. Emphasis will be placed on ingredients, flavor profiles, preparations, and techniques representative of the cuisines of China, Taiwan, Korea, Japan, Thailand, Indonesia, India, France, Italy, Middle Ease, Eastern Europe and the United States.

教學型態:	成績考核方式:
課堂教學	平時成績:30% 期中考:10% 期末考:40% 其它:出缺勤20%%

本科目教學目標:

1.培育具備餐旅專業知識與技能之管理人才。
2.教學上強調餐旅理論與實務之結合，並加強人文素養、外國語文及運用資訊科技於餐旅管理的能力，著重倫理道德及敬業精神的培養，期使學生成為具宏觀視野及人文關懷之餐旅專業人才。

參考書目:

課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.08~9.15	第一週09月11日異國料理課程講解 ;; ;1.講解上課規定Class Introduction ;; ;2.簡述異國美食之特色 ;; ;3.廚房整理Clean Kitchen	8日正式上課。8~12日課程加退選，轉學(系)生、復學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，12日申辦抵免學分截止日
第2週	9.15~9.22	第二週 09月18日Vietnam Cooking越南特色料理烹調 1.Vietnamese Shrimp Spring Rolls 越南春捲 2.Vietnamese Sugar Cane Shrimp with Fish Sauce 越式炸甘蔗蝦 3.Vietnamese Beef Rice Needle Soup越式牛肉河粉湯	
第3週	9.22~9.29	第三週 09月25日Nanyang Cooking 南洋特色料理 1.Nasi Lemak& Ayam Goreng Berempah 椰漿飯附炸雞 2.Bah Kut Teh馬來西亞肉骨茶 3.Satay南洋沙嗲	28日(日)孔子誕辰紀念日/教師節(放假),29日(一)補假
第4週	9.29~10.06	第四週10月02日Thai Cooking泰式特色料理烹調 1.Steamed Seabass with Lemon Sauce 泰式檸檬蒸魚 2.Thai Tom Yum Soup 泰式茏陰功鮮蝦湯 3.Chicken with Green Curry 綠咖哩雞肉附茉莉香米飯	29日成績優異提前畢業者提出申請截止日
第5週	10.06~10.13	第五週10月09日Korea Cooking韓式特色料理烹調 1.Kimchi 自製韓式泡菜(白菜、白蘿蔔) 2.Seafood Pancake with Kimchi 泡菜海鮮煎餅 3.Sweet Crisp Chicken of Korea Style 韓式辣味雞 4.Korean Stir-Fried Glass Noodles (Japchae)韓式什錦拌粉絲	6日(一)中秋節(放假)，10日(五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	第六週10月16日India Cooking 印度特色料理 1.Chicken Tikka坦都里烤雞 2.Chicken Tikka Masala 瑪莎拉雞肉 3.Naan印度烤餅 4.Deep-fry Fish Fillet with Pineapple Chutney 印式風味炸魚附鳳梨酸甜醬	14日學生宿舍安全輔導暨複合式防災疏散演練。18日多益測驗
第7週	10.20~10.27	第七週10月23日Japanese Cooking日式特色料理 1.Stew Pork and Potato of Japanese Style日式馬鈴薯燉肉 2.Japanese Beef& Onsen Egg日式親子丼 Teriyaki Chicken Thighs照燒雞腿	24日(五)補假，25日(六)光復暨古寧頭大捷日(放假)。
第8週	10.27~11.03	第八週10月30日Italy Cooking 義大利特色料理 1.Homemade Pasta Dough義大利麵麵糰製作 2.Carbonara培根奶油麵 3.Milano	30日校課程委員會

		Risotto米蘭燉飯 4.Ravioli/Agnolotti /Tortellini義大利餃	
第9週	11.03~11.10	第九週11月06日Midterm exam期中考週	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	第十週11月13日Nordic Cooking北歐料理 1.Gravlex Salmon蒔蘿漬鮭魚 2.Smoked Salmon煙燻鮭魚 3.Swedish Meatballs 瑞典牛肉丸 4.Lohikeitto芬蘭鮭魚湯	13日教務會議,16日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.17~11.24	第十一週11月20日French Cooking法式特色料理 1.Beef Tartare 韃靼牛肉 2.Bouillabaisse法國馬賽海鮮湯 3.Canard a`l’orange法式橙汁鴨胸	
第12週	11.24~12.01	第十二週11月27日America Cooking美墨特色料理 1.Roasted Chicken& Potato聖誕烤雞附馬鈴薯 2.Cream of Chestnuts Soup 栗香培根濃湯 3.BLT Hamburger美式BLT漢堡	24~28體育運動週。24日校園路跑。27日運動大會夜間開幕，28日運動大會活動，29日101週年校慶活動日，照常上班
第13週	12.01~12.08	第十三週12月04日異國料理綜合練習	
第14週	12.08~12.15	第十四週12月11日異國料理綜合練習	12日申請停修課程截止日
第15週	12.15~12.22	第十五週12月18日異國料理試作與展示	
第16週	12.22~12.29	第十六週12月25日National Holiday	22日校務會議。25日行憲紀念日(放假)
第17週	12.29~1.05	第十七週01月01日National Holiday	1日(四)開國紀念日(放假)
第18週	1.05~1.12	第十八週01月08日Final Exam期末考	5~11日期末考試，10~11日學生退宿