課程名稱:(1141)食物製備原理及實習(4439)\_四餐旅一B(1141)Foundation of Food Preparation

Practice(4439) 授課教師:趙偉廷、柯立元

《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: 四餐旅一B 授課老師: 趙偉廷,柯立元 學分數:3

## 課程大綱:

此課程是介紹食物材料的特性,包括糖、澱粉、蔬菜、肉、蛋、豆、奶和油脂。以及製備過程中 的化學、物理變化,預期學生在製備餐飲時,可以應用這些理論獲致好品質,讓學生在實際操作 中,觀察並比較食物材料在烹製過程中發生的變化,期能印證理論。實習內容包括:糖的褐變, 澱粉的糊化,蛋的起泡力、乳化力,油溫與炸物質地的關係....等等。

### outline:

This course will concentrate on the introduction of basic properties of food ingredients and the chemical, physic change at the process of preparation. The aim of this course is to provide students with the opportunity to observe and to compare the change of food ingredients in the process of preparation. The practice includes of the browning of sugar, gelatinization of starch, beating foam and emulsification of egg, etc.

教學型態: 成績考核方式:

實習(校內、校外) 平時成績:50%

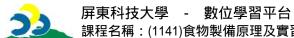
期中考:20% 期末考:30% 其它:%

### 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:

page 1 / 3



課程名稱:(1141)食物製備原理及實習(4439)\_四餐旅一B(1141)Foundation of Food Preparation

and Practice(4439) 授課教師:趙偉廷、柯立元

# 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	課程大綱介紹、分組、工廠安全宣導	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		刀功基本操作方式及抓握方法 刀功練習(基本刀工片、絲、米粒切割教學 實作) 刀功練習(基本刀工柳、丁、菱形丁切割教 學實作);	
第3週	9.22~9.29		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	r =	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	糖醋小黃瓜 麻醬黃瓜雞絲 五味中卷;;;	6日(一)中秋節(放假),10日( 五)國慶日(放假)
第6週	10.13~10.20	乾煎鱸魚 大根漬 乾炒牛河;	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		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		30日校課程委員會
第9週		期中考試(刀工)環境打掃 Midterm期中考試/Final Exam期末考試 刀工測驗(水花&盤飾)	3~9日期中考試
第10週		know-how廚房設備、器具與衛生安全介紹	13日教務會議,16日教師期中 成績上網登錄截止日
第11週		第二次A班09月16日/B班11月18日食材認識 與基礎高湯製作課程介 紹與操作: Ingredient Introduction 食材認識香料介紹 Basic Stock-Chicken Stock 雞高湯 Basic Stock-Chicken Jus(Gravy) 雞骨肉汁	
第12週	11.24~12.01	第三次A班09月23日/B班11月25日食材認識課程馬鈴薯烹調變化課程介紹與操作:Ingredient Introduction食材認識蔬菜介紹How to cook potatoes馬鈴薯烹調變化(煎、煮、炸、烤、焗烤)	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	第四次A班09月30日/B班12月02日食材認識課程、西式湯品課程介紹與操作:	

page 2 / 3



## 屏東科技大學 - 數位學習平台

課程名稱:(1141)食物製備原理及實習(4439)\_四餐旅一B(1141)Foundation of Food Preparation and Practice(4439) 授課教師:趙偉廷、柯立元

		Ingredient Introduction食材認識水果介紹	
		Cream of Carrot Soup 紅蘿蔔奶油濃湯(Puree	
		Soup) Corn cream soup	
		玉米奶油濃湯(油糊湯)	
第14週	12.08~12.15	第五次A班10月07日/B班12月09日食材認識	12日申請停修課程截止日
		課程、西式湯品課程介紹與操作:	
		Ingredient Introduction食材認識肉類介紹	
		Chicken consommé 法式澄清雞湯 Chicken	
		broth with garlic蒜味雞湯	
第15週	12.15~12.22	第六次A班10月14日/B班12月16日食材認識	
		課程、魚類處理與烹調變化介紹與操作:	
		Ingredient Introduction食材認識海鮮介紹	
		How to make fish fillet	
		cut魚菲力修清示範操作 Fish Stock	
		Demo魚高湯示範操作 Pan-fried	
		Fish/Poached Fish 煎魚排/低溫煮魚排	
第16週	12.22~12.29	第七次A班10月21日/B班12月23日食材認識	22日校務會議。25日行憲紀
			念日(放假)
		Ingredient Introduction食材認識調味料介紹	
		How to make chicken cut 全雞分切示範操作	
		Pan-fried Chicken Leg/Steamed Chicken Roll	
		煎雞腿排/蒸雞捲 Deep-fry Chicken	
		Breast/Roasted Chicken Breast	
		炸雞丁/烤雞胸	
第17週	12.29~1.05	第八次A班10月28日/B班12月30日綜合測驗	1日(四)開國紀念日(放假)
		Exam綜合測驗 (魚修清與烹調法)	
第18週	1.05~1.12	第九次A班11月04日/B班01月06日期中考與	1
			學生退宿
		Exam期末考試	

page 3 / 3