



《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

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:

實習(校內、校外)

成績考核方式:

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:



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	第一次A班09月09日/B班11月11日課程介紹 Introduction課程大綱 Kitchen Essential know-how廚房設備、器具與衛生安全介紹	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3週	9.22~9.29	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)	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： 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)	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	第五次A班10月07日/B班12月09日食材認識 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	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	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	第七次A班10月21日/B班12月23日食材認識 課程、全雞處理與烹調變化介紹與操作： 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	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	第八次A班10月28日/B班12月30日綜合測驗 Exam綜合測驗 (魚修清與烹調法)	30日校課程委員會
第9週	11.03~11.10	第九次A班11月04日/B班01月06日期中考與 期末考 Midterm期中考試/Final Exam期末考試	3~9日期中考試
第10週	11.10~11.17	第一次A班09月09日/B班 11月11日課程介紹 Introduction課程大綱 Kitchen Essential 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	11.17~11.24	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： 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 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	12日申請停修課程截止日
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 課程、全雞處理與烹調變化介紹與操作： 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	22日校務會議。25日行憲紀 念日(放假)



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 Exam綜合測驗 (魚修清與烹調法)	1日(四)開國紀念日(放假)
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 期末考 Midterm期中考試/Final Exam期末考試	5~11日期末考試，10~11日 學生退宿