

教學內容

課程大綱					
日期	授課時間	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點
5/13	8：20~17：20	<ol style="list-style-type: none"> 1. 中餐考試規範/考場規定注意事項 2. 刀工、水花片、盤飾製作 	學科、 術科	8	F502、 F504
5/14	8：20~17：20	<ol style="list-style-type: none"> 1. 301-1 青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆 2. 301-2 燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲 3. 301-3 蛋衣雞片湯、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲 	術科	8	F502、 F504
5/20	8：20~17：20	<ol style="list-style-type: none"> 1. 301-4 黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯 2. 301-5 香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮 3. 301-6 糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁 	術科	8	F502、 F504
5/21	8：20~17：20	<ol style="list-style-type: none"> 1. 301-7 榨菜炒肉絲、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹 2. 301-8 脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇 3. 301-9 五味炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲 4. 301-10 涼拌豆干雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊 	術科	8	F502、 F504
5/27	8：20~17：20	<ol style="list-style-type: none"> 1. 301-11 燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃 2. 301-12 雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段 3. 302-1 西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊 	術科	8	F502、 F504

		4. 302-2 糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁			
5/28	8：20~17：20	1. 302-3 三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條 2. 302-4 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲 3. 302-5 三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲 4. 302-6 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲	術科	8	F502、 F504
6/3	8：20~17：20	1. 302-7 薑味麻油肉片、薑絲醬燒鮮魚、竹筍爆肉丁 2. 302-8 豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色 3. 302-9 鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉 4. 302-10 滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、蒸三色蛋	術科	8	F502、 F504
6/4	8：20~17：20	1. 302-11 黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲 2. 302-12 馬鈴薯燒排骨、香菇蝦米扒菜膽、五彩杏菇丁	術科	8	F502、 F504