

## 教學內容

課程大綱						
日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點
11/11	8：00~17：00	301A 301B	<p>學科：題組講解</p> <p>術科：</p> <p>法國土司、蒔蘿黃瓜沙拉、匈牙利牛肉湯、奶油洋菇鱸魚附香芹馬鈴薯、華爾道夫沙拉、雞骨肉汁佛羅倫斯雞胸腹青豆飯沙巴翁焗水果</p>	學/術科	8	R002 R002
11/12	8：00~17：00	301C 301D	<p>學科：題組講解</p> <p>術科：</p> <p>火腿乳酪恩利蛋、鮮蝦盅附考克醬、青豆漿湯附麵包丁、義大利肉醬麵、薄片牛肉三明治、蔬菜絲清湯、紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵、香草餡奶油泡芙</p>	學/術科	8	R002 R002
11/18	8：00~17：00	301E 302A	<p>學科：題組講解</p> <p>術科：</p>	學/術科	8	R002 R002

			鮭魚沙拉三明治、雞肉清湯附蔬菜小丁、煎帶骨豬排附褐色洋菇醬汁、巧克力慕斯、炒蛋附脆培根及番茄、翠綠沙拉附藍紋乳酪醬、蒜苗馬鈴薯冷湯、原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯			
11/19	8 : 00~17 : 00	302B 302C	<b>學科：</b> 題組講解 <b>術科：</b> 煎烤火腿乳酪三明治、尼耍斯沙拉、奶油青花菜濃湯、乳酪奶油焗鱸魚排附水煮馬鈴薯、蛋黃醬通心麵沙拉、蔬菜絲雞清湯、煎豬排附燻紫高麗菜、焦糖布丁	學/術科	8	R002 R002
11/25	8 : 00~17 : 00	302D 302E	<b>學科：</b> 題組講解 <b>術科：</b> 德式熱馬鈴薯沙拉、奶油洋菇濃湯、匈牙利燴牛肉附奶油飯、烤蘋果奶酥、主廚沙拉附油醋汁、蘇格蘭羊肉湯、白酒燴雞附瑞士麵疙瘩、炸蘋果圈	學/術科	8	R002 R002
11/26	8 : 00~17 : 00	303A 303B	<b>學科：</b> 題組講解 <b>術科：</b> 煎恩利蛋、義大利蔬菜湯、翠綠沙拉附法式沙拉醬、藍帶豬排附炸圓柱形馬鈴薯泥、炒蛋附洋菇片、蔬菜片湯、高麗菜絲沙拉、煎鱸魚排附馬鈴薯	學/術科	8	R002 R002

12/02	8 : 00~17 : 00	303C 303D	學科：題組講解 術科： 總匯三明治附炸薯條、曼蝦頓蛤利巧達湯、炸麵糊鮭魚條附塔塔醬、英式米布丁附香草醬、西班牙恩利蛋、奶油玉米濃湯、培根萵苣番茄三明治、義式海鮮飯	學/術科	8	R002 R002
12/03	8 : 00~17 : 00	303E 模擬考	學科：題組講解 術科： 早餐煎餅、海鮮沙拉附油醋醬、法式焗洋蔥湯、羅宋炒牛肉附菠菜麵疙瘩	學/術科	8	R002 R002
12/09	8 : 00~17 : 00	模擬考	整組題組練習	學/術科	8	R002 R002
12/10	8 : 00~17 : 00	模擬考	個人題組練習	學/術科	8	R002 R002