

## 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
1/6	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作刀工、水花片、盤飾	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 中餐考試規範/考場規定注意事項</li> <li>2. 刀工、水花片、盤飾製作</li> <li>3. 301-1</li> </ol>	學科、 術科	8	F502、 F504
1/7	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 301 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 301-2 燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲</li> <li>2. 301-3 蛋衣雞片湯、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲</li> <li>3. 301-4 黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯</li> </ol>	術科	8	F502、 F504
1/13	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 301 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 301-5 香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮</li> <li>2. 301-6 糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁</li> <li>3. 301-7 榨菜炒肉絲、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹</li> <li>4. 301-8 脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇</li> </ol>	術科	8	F502、 F504
1/14	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 301 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 301-9 五味炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲</li> <li>2. 301-10 涼拌豆干雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊</li> <li>3. 301-11 燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃</li> <li>4. 301-12 雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段</li> </ol>	術科	8	F502、 F504

1/20	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 302 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 302-1 西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊</li> <li>2. 302-2 糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁</li> <li>3. 302-3 三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條</li> <li>4. 302-4 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲</li> </ol>	術科	8	F502、 F504
1/21	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 302 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 302-5 三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲</li> <li>2. 302-6 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲</li> <li>3. 302-7 薑味麻油肉片、薑絲醬燒鮮魚、竹筍爆肉丁</li> <li>4. 302-8 豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色</li> </ol>	術科	8	F502、 F504
1/27	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 302 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 302-9 鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉</li> <li>6. 302-10 滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、蒸三色蛋</li> </ol>	術科	8	F502、 F504
1/28	8:20~17:20	新中餐葷食丙級 實作 302 題組	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. 302-11 黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲</li> <li>8. 302-12 馬鈴薯燒排骨、香菇蝦米扒菜膽、五彩杏菇丁</li> </ol>	術科	8	F502、 F504