

教學內容

課程大綱					
日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點
11/24	8：20~17：20	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 3.301-1 青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆	學科、 術科	8	F502、 F504
11/25	8：20~17：20	1.301-2 燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲 2.301-3 蛋白雞茸羹、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲 3.301-4 黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯	術科	8	F502、 F504
12/01	8：20~17：20	1.301-5 香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮 2.301-6 糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁 3.301-7 榨菜炒肉絲、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹 4.301-8 脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇	術科	8	F502、 F504
12/02	8：20~17：20	1.301-9 五香炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲 2.301-10 涼拌豆干雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊	術科	8	F502、 F504

		3.301-11 燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃 4.301-12 雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段			
12/08	8：20~17：20	1.302-1 西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏菇塊 2.302-2 糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁 3.302-3 三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏菇條 4.302-4 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲	術科	8	F502、 F504
12/09	8：20~17：20	1.302-5 三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲 2.302-6 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲 3.302-7 薑味麻油肉片、醬燒煎鮮魚、竹筍炒肉丁 4.302-8 豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色	術科	8	F502、 F504
12/16	8：20~17：20	1.302-9 鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉 2.302-10 滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋	術科	8	F502、 F504
12/23	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、香菇蛋酥燻白菜、五彩杏菇丁	術科	8	F502、 F504