

# 中餐烹調丙級葷食術科證照輔導班-生活系第 26 期

## 課程進度表

日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點	備註
11/19	08:20-17:20	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/術	8	F502 F504	進入實作教室請穿著標準廚師服、廚帽、圍裙、防滑鞋，並勿穿短褲、拖鞋和涼鞋
11/20		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	8		
11/26		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	8		
11/27		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 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	術	8		
12/3		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	術	8		

12/4	1.302-4 鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲 2.302-5 三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲 3.302-6 三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲	術	8		
12/10	1.302-7 薑味麻油肉片、醬燒煎鮮魚、竹筍炒肉丁 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	術	8		
12/11	1.302-10 滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、麻辣金銀蛋 2.302-11 黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲 3.302-12 馬鈴薯燒排骨、香菇蛋酥燴白菜、五彩杏菇丁	術	8		

※注意事項：

1. 本單位保有師資課程內容時間及場地等異動權利，若有異動請依照課前簡訊通知為主。
2. 汽機車請勿從二仁路一段大門口進入校園，請從保安路一段 56 巷前往來賓停車場。