

2.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	任課教師
11/30	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	鄭博文
12/1	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	鄭博文
12/7	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	高士陽
12/8	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 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	術科	8	F502、 F504	黃育梅

12/14	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	術科	8	F502、 F504	覃孟雄
12/15	8：20~ 17：20	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	術科	8	F502、 F504	覃孟雄
12/21	8：20~ 17：20	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	術科	8	F502、 F504	顏名聰
12/22	8：20~ 17：20	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、香菇蛋酥爛白菜、五彩杏菇丁	術科	8	F502、 F504	顏名聰

※校外場地需檢附建築物安檢及消防安檢資料報部。