

元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：中餐烹調(二)	課程類別：餐飲製備	學分/時數：2/4
<p>一、教學目標；輔導學生瞭解中餐烹調技能檢定的正確知識與標準規範。 2. 熟練中餐乙級技術士技能檢定之基本技巧及學術科考試準備項目。 3. 培養學生正確的服務認知、衛生手法的運用，態度及職業道德，並以實際操作</p>		
<p>二、課程綱要：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 全雞解剖烹調示範及實務操作2. 松鼠魚解剖烹調示範及實務操作3. 墨魚系列解剖烹調示範及實務操作4. 取雞腿皮連肉解剖烹調示範及實務操作5. 草蝦仁刀工系列烹調示範及實務操作6. 佛手白菜、千層白菜系列烹調示範及實務操作7. 芥菜刀工盤飾系列烹調示範及實務操作8. 包花素蒸餃、煎餃系列烹調示範及實務操作		