

## 元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：蔬果雕塑與盤飾

課程類別：餐飲製備

學分/時數：1/3

一、教學目標：正確的學習蔬果切雕、盤飾的技巧、衛生習慣重要性切雕技巧刀工基礎練習、蔬果切雕對於菜餚的外觀整體重要性、讓初學者短時間認識刀具安全、握刀正確姿勢、雕出新生命。

### 二、課程綱要：

1. 刀具的認識握刀正確姿勢
2. 果雕推刀法、拉刀法
3. 蔬果切雕的技巧.切片貼擺法
4. 蔬果切雕：摺式、串摺、推疊式
5. 蔬果切雕：飲料、調酒杯飾
6. 創意蔬果盤飾切雕
7. 立體動物魚切雕
8. 立體動物鳥切雕