

元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：中餐烹調(一) 課程類別：餐飲製備 學分/時數：2/4

一、教學目標：課程內容規劃讓學生弘揚中華烹飪技藝，傳承中國深厚的飲食文化，挖掘傳統菜餚的製作方法，力求翻新而不斷的發展出來，再現八大菜系美食的博大精深，讓自己更加認識中國菜的特點技藝之精華。

二、課程綱要：

1. 廣東菜烹調、咕咾肉
2. 湖南菜烹調、麒麟大蝦
3. 江浙菜烹調、荷葉粉蒸排骨
4. 北平菜烹調、拔絲、糟溜魚片
5. 四川菜烹調、乾煸、豆酥鰻魚
6. 福建菜烹調、紅蟳八寶飯
7. 安徽菜烹調、紙包雞
8. 台灣菜烹調、三杯土雞