

## 元培科技大學餐飲管理系課程大綱

科目名稱：日本料理實習

課程類別：餐飲製備 學分/時數：1/3

一、**教學目標**：本課程期望學生能藉由實際操作的過程，了解日本料理元，素菜色製作，多元方法及熟悉各種日式料理之烹調技巧。

二、**課程綱要**：

- 1.小菜
- 2.湯類
- 3.炸物
- 4.燒物
- 5.煮物
- 6.蒸物
- 7.刺身
- 8.壽司
- 9.日式涼麵
- 10.精進料理
- 11.日式火鍋
- 12.懷石料理