

附件一

106 學年度(學校名稱:忠孝 國中班) 餐旅 職群教學進度

辦理模式:合作式 合作學校:南英商工 高職/任課老師:曾素湄-上午 17 人

週次	上課日期	星期	時數	職群主題/單元名稱/作業名稱	教室
1	9/4	一	3	職群概論:1. 餐旅職群概論 2. 職業安全與道德	
2	9/11	一	3	廚藝製作: 1. 中餐廚房器具的認識與安全使用方法 2. 基礎刀工介紹及練習 3. <u>五彩杏菇丁、涼拌佛手黃瓜</u>	
3	9/18	一	3	廚藝製作: 1. 中餐基本烹調法 2. 溜 3. <u>糖醋荔枝肉、什錦炒麵</u>	
4	9/24	一	3	廚藝製作:1. 中餐食材的認識與烹調法介紹 2. 認識中餐辛香料及調味料 3. <u>宮保雞丁、蔥燒豆腐</u>	
5	9/30	一	3	廚藝製作: 1. 中餐基本烹調法 2. 羹 3. <u>酸辣湯、珍珠丸子</u>	
6	10/2	一	3	飲料調製:1. 乳品、果汁及碳酸飲料(冰蜜桃比妮、藍色珊瑚礁) 2. 水果切盤(<u>柳橙玉兔盤</u>)	
7	10/16	一	3	廚藝製作: 1. 中餐基本烹調法 2. 爆、炒 3. <u>醬爆雞丁、培根蛋炒飯</u>	
8	10/23	一	3	餐旅服務技術:1. 口布摺疊 2. 基本服務技巧 3. 托盤基本操作	
9	10/30	一	3	旅館實務:1. 旅館的組職與設施 2. 房務作業	
10	11/6	一	3	廚藝製作:1. 馬鈴薯炒雞絲 2. 糖醋排骨	
11	11/13	一	3	技藝競賽: 三色炒肉丁	
12	11/27	一	3	飲料調製:1. 茶的分類及沖泡 2. 冰檸檬綠茶、冰葡萄柚綠茶. 冰奶蓋綠茶	
13	12/18	一	3	廚藝製作: 1. 中餐基本烹調法 2. 拌 3. <u>油飯、餛飩湯</u>	
14	12/25	一	3	廚藝製作: 1. 中餐基本烹調法 2. 煮 3. <u>高麗菜水餃、玉米濃湯</u>	
15	1/8	一	3	廚藝製作:1. 中餐基本烹調法 2. 炒、燒 3. <u>鹹蛋黃炸薯條、紅燒雞翅</u>	
16	1/15	一	3	成果展	
17	1/22	一	3	廚藝製作: 1. 台灣小吃 2. 米食類 3. <u>蚵仔煎</u>	