課程名稱複合式休閒餐館經營實務

課程屬性 社會與生活

課程編號

982-108

授課老師 |葉東璋

最高學歷/立德大學休閒管理研究所碩士

相關學經歷/調酒監評證、教育部講師證、中餐丙級證照、調酒丙級證照、餐旅服務證照、 南台科大、正修科大、中華醫事科大餐旅系講師、法國Maix´s南區主任、環華 企業家西餐主任、台北晶華酒店調酒師

現職/立德大學、台南市社區大學資深教師(任教六學期以上)

上課時間

|每週四晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2009年09月10日(星期四)

課程理念



關於這一門課:

1. 為什麼想開這門課?希望帶領學員共同學習甚麼

近年來,以辛香料與香草做為食材配料或調味的風氣越來越盛,其中泰國菜與印度菜是目前最流 行的菜色之一,然而,泰國菜與印度菜的料理方式強調香料與香草的搭配使用,再加上酸、甜、 鹹、辣的特殊口感,讓吃過的人都會難以忘懷。台南最近也開了很多泰食館或印度餐館,常會看 到許多饕客絡繹不絕。因此,本課程除了學一些南洋料理之外,也安排了幾次泰國餐廳與印度餐 廳的品嚐,除此之外,更安排了幾堂餐廳規劃的課程,希望藉由『香料洋食館』這課程,讓學員 更瞭解南洋料理的獨到之處。

2. 修此門課需具備什麼條件?

只要您是對餐飲有興趣的人都可以來參與,學員只需帶著一顆快樂學習的心來上課,不管你有沒 有餐飲經驗或是餐飲相關執照,都可以在這堂課學到很多知識,也可藉此結交許多餐飲界的同好

3. 上課的方式是怎麼進行的?學生可以有什麼收穫?

上課由老師先講解示範,再由學員團隊分工完成,最後再一起品嚐。材料由老師準備,學員只需 带著一顆學習與品嚐美食的快樂心情來上課。

4. 如何取得學分? (評量方式)

前面的課程由老師教授,最後一堂課由學員做心得報告與成果分享,藉由團隊的分工與個人的成 果的呈現,作為評分的標準。

教 材 費 | 3000 元

招生人數 24 人 (若非課程特殊需求,每班招收人數至少 35 人。)

學分收費 3 學分 3000 元 (18 週課程/一次上課 3 小時)

週次	上課日期	課程主題	課程內容
1	2009-09-10	課程簡介VS餐廳	1. 教學方式簡介
	晚上07:00~09:50	經營	2. 餐廳籌備之趣位選擇

\vdash			
2	2009-09-17	餐廳經營VS泰越	1. 餐廳籌備之廚房設計
	晚上07:00~09:50	春捲	2. 泰越春捲有異於台灣春捲,除了口感不一樣之外,還可沾醬吃
3	2009-09-24	餐廳經營VS涼拌	1. 餐廳籌備之氣氛營造
	晚上07:00~09:50	木瓜絲	2. 這一道是典型的泰國菜,以青木瓜入菜,搭配檸檬與其他蔬果,是一道結合酸甜鹹辣的道地泰國菜。
4	2009-10-01	南洋雞肉沙嗲	這一道菜來自於泰國南部,是一道知名的小點,與啤酒一起食
	晚上07:00~09:50		用更有其獨特的風味,吃完之後,口中還會散發出胡椒與椰漿的濃鬱氣息。
5	2009-10-08	越南咖啡	藉由越南的濾沖壺所萃取出咖啡液,加上香醇濃厚的煉奶香
	晚上07:00~09:50		,就是家喻戶曉的越南咖啡。
6	2009-10-15	印度烤餅	這是一道結合力與美與味覺的餐點,除了可感受烤餅的甩勁,
	晚上07:00~09:50		搭配咖哩更是無與倫比的美味。
7	2009-10-22	泰式椰漿紫米甜	這道甜點獨具南洋風味,以椰漿來襯托出紫米的獨特口感。
	晚上07:00~09:50	湯	
8	2009-10-29	月亮蝦餅	之所以叫月亮蝦餅是因為這蝦餅未切之前圓圓大大的有如月亮
	晚上07:00~09:50		一般,搭配特製沾醬,融合蝦餅的脆與蝦仁的鮮美,讓你吃了 不絕於口,吃了還想再吃。
9	2009-11-05	金錢蝦餅	顧名思義,這道菜之所以叫金錢蝦餅,就是因為其蝦餅的形狀
	晚上07:00~09:50		像大型錢幣之故,最主要是以蝦餅沾上麵包粉,再下油去炸, 口感與月亮蝦餅迥異。
10	2009-11-12	泰式椒麻雞	這道椒麻雞要好吃,通常都會用去骨的雞腿比較好吃,而最重
	晚上07:00~09:50		要的一個獨門密技就是花椒與紅辣椒所製作出來的花椒辣油,當它淋在剛炸好的雞腿上,在淋上芝麻,所散發出來的脆與香
11	2009-11-19	檸檬烤豬肉	此道菜的特別之處即在用檸檬皮去調味,再用檸檬汁當沾醬,
	晚上07:00~09:50		與紅蔥酥搭配食用,別具風味。
12	2009-11-26	清蒸檸檬魚	一般處理魚料理,大多會用薑來去腥,可是南洋菜大多是用大
	晚上07:00~09:50		蒜、紅蔥頭、檸檬與一些香料來去腥,也因為如此而創造出口 味獨樹一格的檸檬魚。
13	2009-12-03	南洋啤酒蝦	這道是越南的家常菜,最主要是用越南啤酒與高湯和一些香料
	晚上07:00~09:50		一起熬煮,再與蝦一起蒸煮,充分融合啤酒與蝦,產生共鳴。
14	2009-12-10	泰式鳳梨炒飯	以新鮮鳳梨搭配椰奶與咖哩予白飯一起拌炒,充分展現出泰國
	晚上07:00~09:50		風味的一道炒飯。
15	2009-12-17	蝦醬空心菜	這道菜幾乎是每家泰國餐廳必備的佳餚,除了用蝦醬之外,蒜
	晚上07:00~09:50		頭與蘇菜、辣椒的作用也是重要的技巧之一。
16	2009-12-24	印度咖哩雞	這是一道標準的印度料理,以咖哩把雞肉的味道詮釋出來。
	晚上07:00~09:50		
17	2009-12-31	海南雞飯	海南雞飯是新加坡的美食,最特別的是它的飯是用雞湯、香料
	晚上07:00~09:50		與香蔥與大蒜一起燉煮出來的,吃到口中除了米的芳香之外, 還能感受到每粒米所蘊含的香料與雞湯的鮮美口感。
18	2010-01-07	品嚐泰式餐廳(戶	實際到泰式餐廳品嚐料理
	晚上07:00~09:50	外教學)	