

課程名稱 | 職能培力系列4-複合式休閒餐館經營實務2

課程屬性 | 社會與生活

課程編號 | 991-991S08

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 | 每週三晚上07:00-09:50 第一次上課日期 2010年03月10日（星期三）

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

感謝大家對複合式餐館的支持，在大家的期待下，終於推出了第二集，這學期除了一些泰式料理之外，還多了一些中式與港式的料理，讓我們的複合式餐館有更多的異質性，讓客人的心中產生『[僅此一家，別無分號]』的觀念。景氣雖然已經慢慢地復甦，失業率也慢慢地降低，然而創業的人卻有增無減，不管您要創業也好或不開店也罷，吃總還是要吃的，希望藉由『複合式休閒餐館2』這課程，讓學員能吃出一片天，邊吃邊學邊儲備能量，讓生活更加燦爛

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，學員只需帶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	2010-03-10 晚上07:00~09:50	課程說明	介紹課程的進行方式與內容

2	2010-03-17 晚上07:00~09:50	複合式餐館的理論說明	講解要開一家複合式餐廳要注意的一些觀念與技巧
3	2010-03-24 晚上07:00~09:50	涼拌海鮮洋蔥絲	這一道是典型的泰國菜，以洋蔥絲入菜，搭配檸檬與其他海鮮，是一道結合酸甜鹹辣的道地泰國菜。
4	2010-03-31 晚上07:00~09:50	廣式叉燒肉	使用適度脂肪的肩里肌肉，搭配甜辣醬汁的焦香味，令人胃口大開。
5	2010-04-07 晚上07:00~09:50	荷葉包蒸鹹魚炒飯	用鹹魚的鹽味和鮮美調味出來的炒飯，與荷葉的香氣融合成一體
6	2010-04-14 晚上07:00~09:50	蝦子鍋燒豆腐	用豆腐沾上蛋液去煎，再搭配蝦卵燒出濃郁的風味
7	2010-04-21 晚上07:00~09:50	焗烤扇貝佐葡萄牙醬汁	這道菜是由曾經是葡萄牙領地的澳門傳到香港，充滿異國咖哩風味的焗烤。
8	2010-04-28 晚上07:00~09:50	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	2010-05-05 晚上07:00~09:50	芝麻烤雞腿	顧名思義，這道菜之所以叫芝麻烤雞腿，就是把雞腿裹上芝麻後用烤箱烤，表面酥脆、裡面濕潤，充斥著香料、蔬菜與酒香味。
10	2010-05-12 晚上07:00~09:50	戶外教學	選一家複合式餐廳，點用其菜色，讓所學與實際相互結合。
11	2010-05-19 晚上07:00~09:50	起司豆漿凍	此道菜的特別之處是在奶油起司和豆漿搭配出圓潤口感，再配上鳳梨與椰子風味的醬汁一起享用，吃起來就像水果優格一般
12	2010-05-26 晚上07:00~09:50	糖醋酥肉	將豬五花肉炸得酥酥脆脆，搭配鎮江醋做成糖醋口味，吃進嘴裡，又酸又甜的絕妙滋味會在口中慢慢地擴散開來。
13	2010-06-02 晚上07:00~09:50	泰式打拋肉	這道菜，因為有九層塔的提味，以及其他新香料的爆炒，讓豬肉吃起來非常的鬆香，讓絞肉的口感更有層次，十分開胃。
14	2010-06-09 晚上07:00~09:50	泰式蟹肉咖哩炒飯	以肥美的蟹肉腿搭配咖哩和白飯一起拌炒，讓香味變得更豐富
15	2010-06-23 晚上07:00~09:50	宮保皮蛋	一般人對於皮蛋的印象僅止於皮蛋瘦肉粥，此道菜就是把皮蛋搭配鹹香甜辣的醬汁與皮蛋的特殊香氣相互結合，可說是別具一番風味。
16	2010-06-30 晚上07:00~09:50	冬菜扣肉	帶皮五花肉與冬菜一起入鍋蒸煮，充滿肉皮與膠原蛋白的柔嫩口感。
17	2010-07-07 晚上07:00~09:50	香烤黑胡椒豬肋排	用又濃又辣的重口味黑胡椒醬，塗抹在一般人最愛吃的西式料理但又捨不得點的豬肋排，讓整個鮮嫩的肋排上瀰漫著黑胡椒的香氣。
18	2010-07-14 晚上07:00~09:50	成果展	將這學期的努力成果展現出來，為課程畫下完美的句點。