

# 臺北市私立滬江高級中學 106 年度成人教育春季班課程表

課程名稱：中餐丙級證照班

指導老師：薛文龍老師

人數上限：24 人

課程費用：10000 元

上課時間：3/6(一)至 6/27(二)每週一、二 1830-2130

上課週數：15 週

週次	課程主題	課程內容
第 1 堂	課程介紹，學科解說	丙級證照解說、考試流程說明、學科內容講解
第 2 堂	刀工練習	水花片切製要點說明及練習
第 3 堂	刀工練習	盤飾材料切製說明及練習
第 4 堂	301-1	青椒炒肉絲、茄汁燴魚片、乾煸四季豆
第 5 堂	301-2	燴三色肉片、五柳溜魚條、馬鈴薯炒雞絲
第 6 堂	301-3	蛋衣雞片湯、菊花溜魚球、竹筍炒肉絲
第 7 堂	301-4	黑胡椒豬柳、香酥花枝絲、薑絲魚片湯
第 8 堂	301-5	香菇肉絲油飯、炸鮮魚條、燴三鮮
第 9 堂	301-6	糖醋瓦片魚、燜燒辣味茄條、炒三色肉丁
第 10 堂	301-7	榨菜炒肉絲、香酥杏鮑菇、三色豆腐羹
第 11 堂	301-8	脆溜麻辣雞球、銀芽炒雙絲、素燴三色杏鮑菇
第 12 堂	301-9	五味炸肉條、三色煎蛋、三色冬瓜捲
第 13 堂	301-10	涼拌豆干雞絲、辣豉椒炒肉丁、醬燒筍塊
第 14 堂	301-11	燴咖哩雞片、酸菜炒肉絲、三絲淋蛋餃
第 15 堂	301-12	雞肉麻油飯、玉米炒肉末、紅燒茄段
第 16 堂	期中複習	學科解說及術科釋疑
第 17 堂	302-1	西芹炒雞片、三絲淋蒸蛋、紅燒杏鮑菇
第 18 堂	302-2	糖醋排骨、三色炒雞片、麻辣豆腐丁
第 19 堂	302-3	三色炒雞絲、火腿冬瓜夾、鹹蛋黃炒杏鮑菇
第 20 堂	302-4	鹹酥雞、家常煎豆腐、木耳炒三絲
第 21 堂	302-5	三色雞絲羹、炒梳片鮮筍、西芹拌豆干絲
第 22 堂	302-6	三絲魚捲、焦溜豆腐塊、竹筍炒三絲
第 23 堂	302-7	薑味麻油肉片、薑絲醬燒鮮魚、竹筍爆肉丁
第 24 堂	302-8	豆薯炒豬肉鬆、麻辣溜雞丁、香菇素燴三色
第 25 堂	302-9	鹹蛋黃炒薯條、燴素什錦、脆溜荔枝肉
第 26 堂	302-10	滑炒三椒雞柳、酒釀魚片、蒸三色蛋
第 27 堂	302-11	黑胡椒溜雞片、蔥燒豆腐、三椒炒肉絲
第 28 堂	302-12	馬鈴薯燒排骨、香菇蝦米扒菜膽、五彩杏菇丁
第 29 堂	總複習	學科解說及術科釋疑
第 30 堂	總複習	學科解說及術科釋疑