

中餐實務

授課老師：辛政霖

學習目標：

- 1、 認識各種中餐材料的特性以及食物材料和調味料間的物理與化學反應。
- 2、 能正確的使用中餐器具、材料與機械設備，並了解其注意事項與操作。
- 3、 認識烹飪與中餐的意義與歷史。
- 4、 能製作出兼具色、香、味、形、藝的中餐作品。
- 5、 讓學生實際操作瞭解各類中餐食物與傳統中式米食、麵食點心之做法。
- 6、 認識中式點心計算，並能實際運用中式點心計算於實務操作上。
- 7、 能製作出好吃的中式點心，並樂於與人分享。

先協助學生瞭解並認識烹飪與中餐的意義與歷史，進入中餐實務教室，並維持中餐教室的清潔，認識中餐相關器具刀工運用之要領及其應用切割原則、刀工、火候控制之衛生安全常識。後續給予菜餚烹調前之材料初步加工及預製之介紹，使學生對中餐烹調前製備工作有所瞭解。

中華烹飪藝術淵遠流長，其匯集了數千年烹調智慧與經驗，將平凡無奇的食材製成精緻風美的佳餚，且歷經悠久的歷史蘊陶，無論色、香、味、形、藝，均極具巧思，在世界烹飪文化史上佔有極為重要之地位。

為承傳與發揚中華傳統美食文化，並藉其拓展觀光領域，發展觀光事業，亟需結合觀光、餐飲界力量，共同發揚中華美食的藝術。

