

『中餐烹調丙級檢定班』

證照輔導非學分班

學科: 廚房衛生常識·食材選購配色運用·考試題庫解析;

術科:基本刀工,擺盤裝飾教學,調味技巧傳授,題庫菜色實際練習操作!

優良師資、寬敞乾淨又合格的專業教室;

充足的術科食材練習,讓您96小時課程結束,廚藝精進,中餐證照一把抓!

☆報名資格:

1、無基礎也可報名參加,有志從事餐飲服務者。

2、預計參加中餐丙級檢定。

親光層旅學院

☆師資:特聘 院部專任教師 彭建治 老師親自授課。

☆上課日期:106 年 12月 23日起開課

☆報名截止:106 年 12 月 15 日止 (額滿為止)

人數達 35 名即成功開班!

☆課程時數:每週8小時,十二週共計96小時

☆課程費用:11,000元

☆需繳交證件:報名表、一或兩吋照片一張及身分證

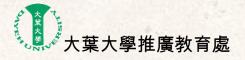
正反面影印本。

地址:彰化縣大村鄉學府路 168 號

報名專線:04-8511062 傳真:04-8511061



大葉大學推廣教育處 ra.dyu.edu.tw



☆課程內容:

年	B期		
106	12/23	301-1	青菜炒肉絲/茄汁炒魚片/柑煸四季豆
		301-2	燴三色肉片/五柳溜魚片/馬鉛薯炒雞絲
	12/30	301-3	蛋衣雞片湯/菊花溜魚球/竹筍炒肉絲
		301-4	黑胡椒豬柳/香酥花枝絲/薑絲魚片湯
107	01/06	301-5	香菇雞肉油飯/炸鮮魚條/燴三鮮
		301-6	糖醋瓦片魚/悶燒辣味茄條/炒三色肉丁
	01/13	301-7	榨菜炒肉絲/香酥杏鮑菇/三色豆腐羹
		301-8	脆溜麻辣雞球/銀芽炒雙絲/素燴三色杏鮑菇
	01/20	301-9	五味炸肉條/三色煎蛋/三色冬瓜捲
		301-10	涼拌豆干雞絲/辣豉椒炒肉丁/醬燒筍塊
	01/27	301-11	燴咖哩雞片/酸菜炒肉絲/三絲潚蛋 餃
		301-12	雞肉麻油飯/玉米炒肉末/紅燒茄段
	02/03	302-1	西芹炒雞片/三絲潚蒸蛋/紅燒杏菇塊
		302-2	糖醋排骨/三色炒雞片/麻辣豆腐丁
	02/10	302-3	三色炒雞絲/火腿冬瓜夾/鹹蛋黃炒杏菇條
		302-4	鹹酥雞/家常煎豆腐/木耳炒三絲
	02/24	302-5	三色雞絲羹/炒航片鮮筍/西芹拌豆干絲
		302-6	三絲魚捲/焦溜豆腐塊/竹筍炒三絲
	03/03	302-7	薑味麻油肉片/薑絲醬燒鮮魚/竹筍爆肉丁
		302-8	豆薯炒豬肉鬆/麻辣溜雞丁/香菇素燴三色
	03/10	302-9	鹹蛋黃炒薯條/煌素什錦/脆溜荔枝肉
		302-10	滑炒三椒雞柳/酒釀魚片/蒸三色蛋
	03/17	302-11	黑胡椒溜雞片/蔥燒豆腐/三椒炒肉絲
		302-12	馬鈴薯燒排骨/香菇蝦米扒菜膽/五彩杏菇丁

☆網路報名: http://dyu.edu.tw/su10

推廣教育報名系統報名,輸入您的身分證號,並於分處欄位點選「校本部」,報名學制點選「非學分班」;報名班別則點選:「(106-2)非學分班-中餐丙級證照班」,再輸入基本資料及課程選擇。

報名結束後請自行列印繳費單進行繳費,方可完成報名。

☆聯絡窗口:

承辦人員: 董筱薇 / 服務電話: 04-8511888 轉 7051

地址:彰化縣大村鄉學府路 168 號

報名專線:04-8511062 傳真:04-8511061 大葉大學推廣教育處 ra.dyu.edu.tw