

『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。

觀光餐旅學院

☆師資：特聘 **College of Tourism & Hospitality** 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。





☆課程內容：

年	日期	課程
106	12/23	301-1 青菜炒肉絲/茄汁燴魚片/柑燴四季豆
		301-2 燴三色肉片/五柳溜魚片/馬鈴薯炒雞絲
	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
	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/三絲淋蛋餃
301-12 雞肉麻油飯/玉米炒肉末/紅燒茄段		
107	02/03	302-1 西芹炒雞片/三絲淋蒸蛋/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/炒梳片鮮筍/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/燴素什錦/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