

# 「2014年臺灣小吃製作班」預定課程表

## 【103/7/14~7/25 共計12日】

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
7/14 (一)	1000-1040	學員報到	進修推廣學院	國際會議廳
	1040-1130	學員聯誼介紹； 僑務及全球僑商服務 簡介及班務時間		
	1130-1200	始業式 拍攝團體照	僑務委員會 進修推廣學院	行政大樓前
	1200-1400	歡迎午宴	美濃客家菜餐廳	美濃客家餐廳
	1400-1600	創業市場趨勢分析	高雄餐旅大學 西餐廚藝系助理教授 王寶惜	普通教室
	1600-1700	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
7/15 (二)	0930-1000	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	1000-1700	實作技術類課程 蔬食春捲、發糕、端午 肉粽、碗粿、四神祈福 湯、南瓜奶露 (1200-1300 為午餐時間)	高雄餐旅大學 中餐廚藝系助理教授 何建彬	專業教室
	1700-1730	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
	夜間自由活動-建議前往六合夜市			
7/16 (三)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1800	實作技術類課程- 年糕、芝麻牛蒡餅、手 工雜醬麵、客家菜頭 包、五行麵疙瘩、餛飩 湯、黑糖糕 (1200-1300 為午餐時間)	高雄餐旅大學 中餐廚藝系助理教授 何建彬	專業教室
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
	夜間自由活動-建議前往金鑽或凱旋夜市			

**「2014年臺灣小吃製作班」預定課程表**  
【103/7/14~7/25 共計12日】

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
7/17 (四)	0800-0930	前鎮漁市場	高雄餐旅大學進修 推廣學院與 中餐廚藝系講師 林致信	高雄果菜市場
	0930-1100	高雄果菜批發市場		前鎮漁港
	1100-1330	江豪記臭豆腐經營實 例交流(含午餐)		高雄市三民區
	1500-1700	日芳牌食品工廠		食品工廠內
	1700-1900	臺南度小月擔仔麵		臺南安平區
	1900-2000	臺南-高雄		返回福華
	夜間自由活動-建議前往餐飲設備街、三鳳中街(南北雜貨)			
7/18 (五)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1600	實作技術類課程- 臺式泡菜、臺南蝦捲、 臺式海產粥、大腸(蚵 仔)麵線、藥膳薑母 鴨、地瓜圓 (1200-1300為午餐時間)	高雄餐旅大學 中餐廚藝系教授 陳嘉謨	專業教室
	1600-1800	餐飲業行銷策略及風 險評估	聚太和企業有限 公司總經理 霍元娟	普通教室
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
	夜間自由活動-建議前往瑞豐夜市			
7/19 (六)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1800	實作技術類課程- 梅汁番茄、鹽酥雞、五 味醬製作、五味鮮魷、 魯肉飯、魯肉醬製作、	高雄餐旅大學 中餐廚藝系教授 陳嘉謨	專業教室



# 「2014年臺灣小吃製作班」預定課程表

## 【103/7/14~7/25 共計 12 日】

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
		筍干滷肉飯、翡翠瑪瑙製作、鴻圖海鮮羹、紫米芋圓 (1200-1300 為午餐時間)		
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
	夜間自由活動-建議前往三多商圈			
7/20 (日)	自由活動日(可建議前往南臺灣小吃聚集地墾丁、旗津、西子灣)			
7/21 (一)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1600	實作技術類課程- 吉利烤明蝦、芙蓉桂花炒蟹、醃黃金蘿蔔、東港櫻花蝦米糕、雪菜鮮魚拉麵、胡椒餅	高雄餐旅大學 中餐廚藝系副教授 陳正忠	專業教室
	1600-1800	餐飲安全衛生	高雄餐旅大學 中餐廚藝系助理教授 趙憶蒙	
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
	夜間自由活動-建議前往鳳山青年夜市			
7/22 (二)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1800	實作技術類課程 煙燻糖心蛋、菜頭粿、羊肉冬粉、排骨飯、當歸羊肉爐、養生堅果露 (1200-1300 為午餐時間)	高雄餐旅大學 中餐廚藝系講師 謝旭初	專業教室
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
夜間自由活動-建議前往旺來昌食品材料行				

# 「2014年臺灣小吃製作班」預定課程表

## 【103/7/14~7/25 共計12日】

日期	時間	課程名稱	授課老師	上課地點
7/23 (三)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1600	實作技術類課程(5) 蚵仔煎、十全大補蛋、 臺式魯味、雞肉飯、五 穀米粥、紅麴米糕 (1200-1300 為午餐時間)	高雄餐旅大學 中餐廚藝系講師 謝旭初	專業教室
	1600-1800	臺灣美食國際化	高雄餐旅大學 校長容繼業	普通教室
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
7/24 (四)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1800	實作技術類課程- 客家小炒、三杯海鮮透 抽、紅油鮮蝦肉抄手、 蒜味層香釀茄段、家常 乾煸牛肉絲、紅燒封 肉、牛肉麵、麻油土雞 麵線	高雄餐旅大學 中餐廚藝系副教授 陳正忠	專業教室
	1800-1830	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口
	夜間自由活動-夜間建議前往光華夜市			
7/25 (五)	0830-0900	福華飯店-學校	進修推廣學院	飯店門口上車
	0900-1200	成果展製作與佈置	本校陳正忠老師	中餐專業教室 實習餐廳
	1200-1400	成品發表、結業餐會		
	1400-1500	僑務工作座談	僑務委員會	國際會議廳
	1500-1530	結業式		
	1530-1600	學校-福華飯店	進修推廣學院	校門口

★ 僑務委員會保留課程變更之權利 ★