

僑務委員會 2013 年中階主廚培訓班預定課程表

日期	時間	課程名稱	講座或主持人	上課地點
4/15 (一)	09:00~10:30	報到	實踐大學-推廣部企劃組	實踐大學 L棟會議廳
	10:30~11:30	僑務簡介(照片拍攝)		
	11:30~12:00	◎始業式/團體合照	僑務委員會長官及實踐大學校長	
	12:00~13:30	◎歡迎餐會『頂廚國宴』	僑務委員會	
	14:00~17:00	◎現代人飲食健康樂活觀 ■飲食與營養知識 ■美食美味之下-營養與健康 ■如何幫客人點菜搭配健康飲食	謝明哲 ■前臺北醫學大學副校長 ■前台北醫學大學保健營養系院長/主任	
	17:00~17:20	咖啡時間		
	17:20~17:50	◎班務說明	實踐大學	
	18:00~19:00	◎辦理住宿(城市商旅-南東館)	實踐大學	
4/16 (二)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	08:30~12:30	◎台灣經典筵席料理 ■宴會-海鮮篇 >黑椒香煎帶子 >川味明蝦佐干燒醬 >東坡肉佐故鄉米	曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 ■六福皇宮上海留園餐廳顧問	D106 專業烹飪教室
	12:30~13:30	午餐、休息		
	13:30~17:30	◎台灣經典筵席料理 ■宴會-川味篇 >火腿芸豆蝦球 >香味炸雞翅佐三蔬 >蝦醬油淋雞 >杏仁茶佐油條	曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 ■六福皇宮上海留園餐廳顧問	
4/17 (三)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	09:00~12:00	◎台灣經典筵席料理 ■食材選購 ■料理研發與品質穩定 ■菜單設計-宴席料理客製化商品的設定	張瑛珣 ■實踐大學進修暨推廣教育部講師 ■台灣美食展策委會副召集人	L棟二樓會議廳
	12:00~13:00	午餐、休息		N棟教室
	13:30~17:30	◎台灣經典筵席料理 ■宴會粵式-尋味篇 >酸甜菊花魚球 >杏片鳳尾炸 >京蔥爆牛菲力 >皇菇嫩雞煲	吳文智 ■新天地餐廳行政主廚兼顧問 ■前凱悅大飯店領班	D106 專業烹飪教室

日期	時間	課程名稱	講座或主持人	上課地點
4/18 (四)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	08:30~12:00	◎台灣經典筵席料理 ■宴會粵式-尋味篇 ➢荔茸炸帶子 ➢金蒜辣椒蟹 ➢臘味煲仔飯	姚嘉雄 ■韓國首爾樂天飯店中餐行政總廚 ■日月潭涵碧樓中餐行政總廚	E107 餐館系 示範教室
	12:00~13:30	午餐、休息		N 棟教室
	13:30~17:00	◎台灣經典筵席料理 ■宴會料理-江浙上海篇 ➢燒汁蘆筍牛柳粒 ➢珊瑚扒時蔬 ➢金瓜海皇羹	姚嘉雄 ■韓國首爾樂天飯店中餐行政總廚 ■日月潭涵碧樓中餐行政總廚	D106 專業 烹飪教室
4/19 (五)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	08:30~18:30	◎企業參訪 ■福容大飯店漁人碼頭 ◎廚房設備-觀摩採購 ■新食尚風-101 食藝軒餐廳 參訪-101 頂鮮觀景餐廳 ■迪化街之原物料採購、器具 設備觀摩	鄭衍基 ■現任福容大飯店行政總主廚 曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 張瑛珺 ■實踐大學進修暨推廣教育部講 師	遊覽車接送
	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
4/20 (六)	09:00~12:00	◎台灣經典筵席料理 ■點心篇-味點盤 ➢小籠湯包 ➢叉燒酥 ➢薺菜鍋餅	周浩暉 ■點水樓餐飲事業有限公司點心 部行政主廚 ■前台北凱悅大飯店逸悅庭點心師傅	D106 專業 烹飪教室
	12:30~13:30	午餐、休息		N 棟教室
	13:30~17:00	◎台灣經典筵席料理 ■點心集-甜品集 ➢奶黃玉露包 ➢一口香酥餅 ➢桂花軟心羹	周浩暉 ■點水樓餐飲事業有限公司點心部 行政主廚 ■前台北凱悅大飯店逸悅庭點心師傅	D106 專業 烹飪教室
	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
4/21 (日)	星期日學員自由活動			

日期	時間	課程名稱	講座或主持人	上課地點
4/22 (一)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	08:30~12:30	◎台灣經典筵席料理 ■宴會料理-小菜篇 >鹹蛋苦瓜 >宮保川味雞 >燴香豆酥魚	張和錦 ■奇真美食廣場餐廳企業總裁 ■台灣美食展美食國際化主題館副召集人	D106 專業烹飪教室
	12:00~13:30	午餐、休息		N棟206教室
	13:30~16:30	◎台灣經典筵席料理 ■宴會料理-台菜篇 >金絲蝦餅-佐柚子芥末醬 >櫻花蝦米糕-海鮮 >煙燻蜜汁海龍魚	張和錦 ■奇真美食廣場餐廳企業總裁 ■台灣美食展美食國際化主題館副召集人	D106 專業烹飪教室
4/23 (二)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	09:00~12:00	◎台灣經典筵席料理 ■蔬果切雕 >拼盤的切雕組合技巧 >宴會宴席的料理排盤技巧實務 >排盤創新與藝術	劉宜嘉 ■福華大飯店江南春主廚 ■實踐大學僑委會海外僑商烹飪研習班教學講師	D106 專業烹飪教室
	12:00~13:30	午餐、休息		N棟204教室
4/24 (三)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	08:30~12:30	◎台灣經典筵席料理 ■養生-健康篇 >極品翡翠猴頭菇 >琥珀核桃養生果 >台灣龍井玉蝦仁	許加建 ■京兆尹總監兼開發部經理 ■前寶之鼎主廚兼總監 ■饌王牛肉麵事業研發部兼總主廚	D106 專業烹飪教室
	12:30~13:30	午餐、休息		N棟206教室
	13:30~18:00	◎台灣經典筵席料理 ■養生-健康篇 >攪香梅汁骨 >京味蔥油餅 >甜品-紅豆鬆糕 >龜苓膏	許加建 ■京兆尹總監兼開發部經理 ■前寶之鼎主廚兼總監 ■饌王牛肉麵事業研發部兼總主廚	D106 專業烹飪教室

日期	時間	課程名稱	講座或主持人	上課地點
4/25 (四)	07:00~7:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	09:00~12:00	◎台灣經典筵席料理 ■宴會-水果蔬菜篇 >卡露香檳排骨 >醬爆小羊肉 >竹筴翡翠海鮮羹	鄭衍基 ■現任福容大飯店行政總主廚 ■前國賓飯店餐飲部行政主廚	D106 專業烹飪教室
	12:00~13:30	午餐、休息		N棟教室
	13:30~16:30	◎台灣經典筵席料理傳承與文化	鄭衍基 ■現任福容大飯店行政總主廚 ■前國賓飯店餐飲部行政主廚	L棟二樓會議廳
4/26 (五)	07:00~07:40	早餐		飯店
	08:00~08:30	7:55 城市商旅大廳集合→8:00 開車→實踐大學		遊覽車接送
	08:30~11:45 11:45~12:00	◎分組成果製作暨開放教學 ■餐宴準備上菜-解說預演	曾秀保 ■世貿聯誼會顧問 ■六福皇宮上海留園餐廳顧問	D106 專業烹飪教室
	12:00~13:30	◎結業成果發表／餐會	僑務委員會長官及實踐大學董事長暨校長共同蒞臨主持	N棟展覽廳
	13:30~15:00	◎綜合座談／結業式	僑務委員會長官及實踐大學董事長暨校長共同蒞臨主持	N棟團欣室
	15:10~15:30	歸賦-實踐大學→城市商旅→台北車站		

備註：僑務委員會保留課程變更之權利