



東南科技大學高教深耕計畫業師協同教學成果表

計畫 A：教學創新精進 A2 厚植教師教學實力

指標 1. 學生專業實務技術能力推動成效 SDGs4

對應本校中程校務發展：學生第一、教學至上

課程名稱	餐廳經營實務II		
上課地點	中正 103 RATA 餐廳	班 級	餐二乙
原授課教師	梁才發	業師姓名	馬良翰

業師協同授課目的

1. 業師以業界實務經驗，與同學分享餐廳經營與傳授內場烹調相關經驗，落實學理之運用。
2. 協助學生瞭解，餐廳經營的行銷與及餐點製作技巧。

課程紀錄

1. 課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
4/30	09:20~13:10	韓式辣炒豬肉	馬良翰
5/7	09:20~13:10	韓式泡菜豆腐鍋	馬良翰
5/14	09:20~13:10	椰香綠咖哩雞	馬良翰

2. 人數統計： 30 人

具體成效

1. 本學期業師協同教學授課方式： 實務經驗分享 實務操作教學、實習課程
 輔導證照考試 (證照名稱：_____，通過人數：_____人或考試日期_____)
 校外參觀、體驗學習(地點：_____)
 指導專題製作、專題競賽(專題或競賽名稱：_____，獲獎人數：_____人)

2. 教學成效：

本次課程，藉由業師的實務經驗與分享，使學生學習餐廳經營管理與內場餐點製作流程，並藉由實做課程中，讓學生了解未來經營餐廳內外場應如何協調與運作。

問卷資料回饋(請同學上網填答 <https://forms.gle/DTMr7czZM8QECyqM8>)



上課照片(至少 8 張，請加簡要說明)



餐廳營業前打掃整理



烹飪示範講解教學



課程中與同學互動



指導學生餐點製作前置作業



指導學生吧台飲料前置作業



餐廳營業學生準備工作



餐點成品





上課講義

韓式辣炒豬肉

梅花肉片 250g、蒜末 10g、蔥段三支、洋蔥絲 100g、紅辣椒片一條、綠辣椒片一條、廣東 A 生菜、熟白芝麻適量

調味料：韓式辣椒醬 30g、韓式辣椒粉 5g、糖 10g、玉米糖漿 10g、米酒 15ml、蠔油 10g、醬油 5ml、黑胡椒粉、香油適量

1. 將梅花肉切成適當大小，加入所有材料，醃製一小時。
(廣東) A 生菜、辣椒、白芝麻除外)
2. 鍋燒熱，加入少許油，將 1 的豬肉炒熟，加入其它所有材料及少許香油拌炒一會即可。
3. 用廣東 A 生菜放上少許韓式泡菜與豬肉，灑上少許白芝麻即可。

豆腐鍋醬料 30g、雞高湯 300ml、梅花肉片 200g、大蛤蜊 300g、韓式泡菜 100g、嫩豆腐一塊、雞蛋一粒、蔥花少許

韓式泡菜嫩豆腐鍋

豆腐鍋醬料：

蔥花 50g、蒜末 25g、豬絞肉 100g、醬油 25ml、糖 10g、韓式辣椒粉 25g、香油 10g

1. 鍋燒熱，放入少許油，依序放入蔥花、蒜頭炒香，再放入豬絞肉拌炒至金黃色。
2. 轉小火，加入其它材料（豆腐除外）拌炒約二分鐘，起鍋前，倒入香油再拌炒一分鐘即可。
3. 取適量的豆腐鍋醬料，放入鍋中，倒入雞高湯煮滾，加入豆腐塊、梅花豬肉片及蛤蜊煮開，加入韓式泡菜、鹽與醬油調味，打入雞蛋，再煮二分鐘，起鍋前，灑上少許蔥花即可。

泰式綠咖哩雞

沙拉油 15ml、泰式綠咖哩醬 30g、椰奶 400ml、雞湯 200ml、辣椒片一條、長江豆 50g、檸檬葉三片、炸茄子 1/4 條、雞胸肉片 300g、九層塔葉適量

棕櫚糖 30g、魚露 20ml、檸檬汁 15ml

1. 雞胸肉切片，灑上少許太白粉備用。
2. 鍋中倒入少許油，加入綠咖哩炒香，倒入雞高湯與椰奶煮滾。
3. 加入檸檬葉、長江豆及所有調味料煮滾，轉小火煮五分鐘。
4. 加入雞胸肉片煮熟，起鍋前加入炸茄子、九層塔葉與辣椒片即可。