



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.教與學全面提升

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	創新異國料理		
上課地點	中正 106 西餐教室	班 級	餐旅四甲
原授課教師	梁才發	業師姓名	王鍵豪

業師協同授課目的

1. 業師以業界實務經驗，與同學分享心得與傳授經驗，落實學理之運用。
2. 協助學生瞭解，餐飲業的文化與職場倫理及餐點製作技巧。

課程紀錄

1.課程表

日期	時間	授課主題	授課教師
10/25	09:20~12:10	海鮮椰汁咖哩飯	王鍵豪
11/1	09:20~12:10	低溫烹調嫩雞胸	王鍵豪
11/15	09:20~12:10	法式橙汁鴨胸	王鍵豪

2.人數統計： 35 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，使學生了解世界各國的飲食文化與特色餐點，並透過實做烹調課程，讓學生都能夠了解該國特色料理與製作餐點。

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)



切割示範講解教學



烹飪示範講解教學



課程講解示範



烹飪示範講解教學



成品：椰汁咖哩海鮮飯



成品：橙汁鴨胸



成品：低溫烹調嫩鰹雞胸



與業師大合照



上課講義

橙汁鴨胸

鴨胸一副、橘子片三片、柳橙皮絲少許、白糖 40g、水 30ml、紅酒 sauce1000ml、
白酒醋 60ml、柳橙原汁 180ml、濃縮柳橙汁 180g、鴨肉高湯 500ml、鹽、白胡椒粉適量

Method:

1. 將白糖及水倒入鍋中小火煮成微黃即可
2. 鍋中倒入白酒醋濃縮至一半
3. 倒入紅酒醬汁及鴨肉高湯煮滾關小火，濃縮至一半調味備用即可
4. 將鴨胸表皮劃菱形紋路並去除筋膜，放入鍋中小火煎至表面酥脆並上色
5. 將鴨胸反面煎至約五分熟，放置一會至七分熟
6. 將鴨胸切片並放上三片橘子片及柳橙皮
7. 淋上柳橙醬汁即可

低溫烹調嫩雞胸

去骨雞胸一付

醃料：大蒜二粒、白酒 30ml、百里香二支、鹽 25、水 500ml

季節蔬菜

洋蔥 30g、馬鈴薯 100g、黃櫛瓜 50g、綠櫛瓜 50g、玉米筍 30g、小蕃茄 50g、橄欖油 30ml、蒜
碎一粒、義大利香料、匈牙利紅椒粉、鹽、黑胡椒碎適量



Method:

1. 將馬鈴薯洗淨，帶皮蒸熟切塊，節瓜切圓片，玉米筍煮熟備用。
2. 將雞胸洗淨，去除多餘油脂，放入醃料中醃一小時，取出吸乾水份備用。
3. 將鍋燒熱，放入雞胸肉（皮朝下）小火慢煎至表皮上色翻面，加入奶油，再煎約七分鐘至熟透取出（邊煎邊淋奶油），靜置備用。
4. 原鍋加入少許橄欖油，依序炒香洋蔥、蒜碎及所有蔬菜，起鍋前，加入香料與調味料即可。
5. 將4的蔬菜放入盤中，放上雞胸，淋上雞肉原汁，再用山蘿蔔葉裝飾即可。

椰香咖喱海鮮飯

牛油 15g、洋蔥碎 50g、西芹 10g、蒜仁 5g、蕃茄碎 50g、白蘭地 10ml、魚湯 200ml
鮮奶油 100ml、咖喱塊 2 小塊、麵醬少許、蝦子二尾、魚肉二片、透抽二塊

Method:

1. 洋蔥切碎用奶油炒香，再加入其他蔬菜同炒
2. 加入蕃茄碎、白蘭地與魚湯攪拌均勻，轉小火煮約三十分鐘。
3. 加入少許麵醬、咖喱塊及海鮮料煮開調味料即可。
4. 將煮熟的薑黃飯放入盤中，料淋上咖喱海鮮，用香菜葉裝飾即可。