

東南科技大學高等教育深耕計畫第一部分主冊：農遊智創翻轉人生~以深坑為基地向世界招手

活動成效

行動方案指標內容：A-3-1-9 業師協同授課

單元活動名稱：筵席菜設計與製備業師協同教學課程

日期：4月17日-5月15日

時間：08:20-12:10

地點：中餐教室

主講人或主辦人：余英銓/柯榮貴

主辦單位：餐旅系

活動簡述：

中華創意料理多種道地美食風味組成廣闊，用料龐雜，選料精細，技藝精良，善於變化，風味講究，清而不淡，鮮而不俗，嫩而不生，油而不膩。夏秋力求清淡，冬春偏重濃郁，擅長小炒，要求掌握火候和油溫及擺盤...本協同課程將中華創意料理運用於筵席菜設計與製備，使筵席客具有獨特創意料理之變化。

日期	時間	授課主題
04/17	8:20~12:10	烏魚子脆筒
05/01	8:20~12:10	黃金七味豆腐磚
05/15	8:20~12:10	話梅釀南瓜

