



僑務委員會

# 2016年中餐主廚培訓班



僑務委員會 2016 年中餐主廚培訓班預定課程表

日期	時間	課程名稱	講師/主持人	上課地點
4/11 (一)	09:00-10:30	學員報到	實踐大學 推廣部企劃組	L棟二樓 會議廳
	10:30-11:30	學員聯誼介紹、僑務及 全球僑商服務網簡介		
	11:30-12:00	始業式 拍攝團體照	僑務委員會 實踐大學	L棟二樓 會議廳
	12:00-14:00	歡迎午宴	頂廚國宴	頂廚國宴
	14:00-17:00	◎專題演講 *餐廳的經營策略及 國際化拓展	李日東 *東東餐飲集團董事長 *台灣連鎖加盟促進協會 理事長	L棟二樓 會議廳
	17:00-17:30	班務說明	實踐大學	L棟二樓 會議廳
	18:00	課程結束返回飯店-交通車搭乘處 H棟綜合大樓星巴克門口		
4/12 (二)	08:00-08:30	飯店-學校		
	08:30-12:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚精緻宴席料理-海鮮篇 *糖醋黃魚 *東坡肉佐醬蘿蔔 *雙菇鮮味蔬 *香酥炸花枝丸佐味醬	曾秀保 *實踐大學美食餐飲顧問 料理專業講座教師 *前亞都麗緻飯店天香樓 行政主廚/顧問 *前欣葉集團餐飲顧問	D106 專業 烹飪 教室
	12:30-13:30	午餐、休息		
	13:30-17:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚精緻宴席料理-宴會篇 *浙醋燒明蝦 *砂鍋清燉牛腩 *香味炸雞翅鮮蔬	曾秀保 *實踐大學美食餐飲顧問 料理專業講座教師 *前亞都麗緻飯店天香樓 行政主廚/顧問 *前欣葉集團餐飲顧問	D106 專業 烹飪 教室
4/13 (三)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	09:00-12:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚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	張瑛珺 *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	D106 專業 烹飪 教室
	12:00-13:00	午餐、休息		

日期	時間	課程名稱	講師/主持人	上課地點
4/13 (三)	13:00-17:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚精緻宴席料理-台菜篇 *紅蟳米糕 *台式龍鳳三味拚 *頂級酥炸鮮蝦捲〈台式〉	黃景龍 *儂來餐飲事業餐飲行政總監 *台北城市科技大學餐飲管理系專技助理教授	D106 專業烹飪教室
4/14 (四)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	09:00-12:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚精緻宴席料理-粵菜篇 *避風塘大蝦 *花雕芙蓉蒸斑球 *蜜椒汁爆甜貝帶子 *芥末沙拉香酥骨	許文光 *艾美酒店寒舍食譜行政主廚 *前老爺飯店相關企業地中海俱樂部中餐主廚	D106 專業烹飪教室
	12:00-13:30	午餐、休息		
	13:30-17:30	◎中餐精緻宴席料理 精緻宴席料理-粵菜篇 *蒜香焗鮮鮑 *什蔬羅漢齋 *上湯瑤柱雙菇時蔬 *燒汁烤松坂肉	許文光 *艾美酒店寒舍食譜行政主廚 *前老爺飯店相關企業地中海俱樂部中餐主廚	D106 專業烹飪教室
4/15 (五)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	09:00-19:00	◎企業參訪 ◎廚房設備-觀摩採購 第一餐飲設備參觀採購 *宜蘭麟手創料理 *寒舍艾美酒店 *迪化街之原物料採購、器具設備觀摩、台客藍	張瑛珺 *實踐大學進修暨推廣教育部講師 許文光 *艾美酒店寒舍食譜行政主廚 許加建 *京兆尹總監兼開發部經理	遊覽車 接送
4/16 (六)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	08:30-12:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚點心篇-味點盤 *京蔥生煎包 *薺菜鍋餅 *桂花軟心棗	周浩暉 *點水樓餐飲事業有限公司點心部行政主廚 *前台北凱悅大飯店滬悅庭點心師傅	D106 專業烹飪教室
	12:00-13:30	午餐、休息		
	13:30-17:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚點心集-甜品集 *奶黃流沙玉露包 *棗泥核桃蘇式酥餅 *柚子鳳梨酥餅	周浩暉 *點水樓餐飲事業有限公司點心部行政主廚 *前台北凱悅大飯店滬悅庭點心師傅	D106 專業烹飪教室

日期	時間	課程名稱	講師/主持人	上課地點
4/17 (日)	自由活動日(可建議前往故宮博物院、台北美術館、士林夜市參觀)			
4/18 (一)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	08:30-12:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚ 宴會-江浙篇 *翡翠無錫排骨 *炒脆鱈 *豌豆炒蝦仁 *寧式菜飯煲	黃來發 *晶華國際酒店集團中 餐行政總主廚 *台北市旅館業職業工會 理事長	D106 專業 烹飪 教室
	12:30-13:30	午餐、休息		
	13:30-16:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚ 宴會-台北美味小食篇 *五星晶華紅燒牛肉麵 *麻香三蔬 *香酥苔條松子 *香麻辣牛腱	黃來發 *晶華國際酒店集團中 餐行政總主廚 *台北市旅館業職業工會 理事長	D106 專業 烹飪 教室
	16:30-19:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚ 宴會-台北美味小食篇 *麻油沙母麵線 *乾炒牛柳粒 *千絲繡球湯	許耀光 *現任圓山大飯店金龍廳 主廚 *曾任台北喜來登大飯店 辰園餐廳主廚	D106 專業 烹飪 教室
4/19 (二)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	09:00-12:00	◎排盤創新與藝術拼盤 ✚ 蔬果切雕拼盤 *拼盤的切雕組合技巧 *宴會宴席的料理排盤 技巧實務	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		
	13:30-17:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚ 精緻宴席冷盤篇- 四季彩-海味拼 *西芹海蜇頭 *五味海鮮貝 *煙燻龍鱈魚 *梅香烏魚子	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
4/20 (三)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	08:30-12:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚ 精緻宴席-養生健康篇 *珍味佛跳牆 *咕咾猴頭蘑 *金沙鮮魷捲 *攪香梅汁骨	許加建 *京兆尹總監兼開發部 經理 *前寶之鼎主廚兼總監	D106 專業 烹飪 教室
	12:30-13:30	午餐、休息		

日期	時間	課程名稱	講師/主持人	上課地點
4/20 (三)	13:30-17:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚養生-健康篇 *京味蔥油餅 *甜品-綠茶棗泥鬆糕 *烏龍茶奶酪	許加建 *京兆尹總監兼開發部經理 *前寶之鼎主廚兼總監	D106 專業烹飪教室
4/21 (四)	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
	08:30-12:30	◎中餐精緻宴席料理 ✚精緻宴席料理-創意廚藝篇 *台式滷肉(低溫烹調技術) *煙燻鮮魚捲(真空烹調技術) *樹子鮮露海上鮮 *橙汁豬肋排	吳文智 *新天地餐廳前行政主廚兼顧問 *前凱悅大飯店領班	D106 專業烹飪教室
	12:00-13:30	午餐、休息		
4/22 (五)	13:30-17:00	◎中餐精緻宴席料理 ✚宴會料理-創意料理篇 *干貝櫻花蝦 *香煎鴨腿排 *三杯明蝦 *老紅酒燉雞盅	陳兆麟 *宜蘭渡小月餐廳麟料理董事長暨行政主廚 *1987-1990年榮獲味全多項金廚	D106 專業烹飪教室
	08:00-08:30	飯店-實踐大學		
4/22 (五)	09:00-12:00	成果展餐宴製作與佈置	曾秀保 *實踐大學美食餐飲顧問料理專業講座教師 *前亞都麗緻飯店天香樓行政主廚/顧問 *前欣葉集團餐飲顧問	D106 專業烹飪教室
	12:00-13:30	成果發表、結業餐會	僑務委員會 實踐大學	N棟 展覽廳
	14:00-15:00	僑務綜合座談/結業式	僑務委員會 實踐大學	D106 專業烹飪教室
	15:10-15:30	課程活動結束返回飯店→台北車站		

※僑務委員會保留調整課程之權利