

| 堂數 | 日期          | 授課時間            | 時數 | 課程進度/內容   | 學/術科 | 授課地點     | 授課師資 | 助教  |
|----|-------------|-----------------|----|---|------|----------|------|-----|
| 1  | 3/7<br>(一)  | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-1 組-1 榨菜炒筍絲<br>301-1 組-2 麒麟豆腐片<br>301-1 組-3 三絲淋素蛋餃            | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 2  | 3/8<br>(二)  | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-2 組-1 紅燒烤麩塊<br>301-2 組-2 炸蔬菜山藥條<br>301-2 組-3 蘿蔔三絲卷            | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 3  | 3/14<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-3 組-1 乾煸杏鮑菇<br>301-3 組-2 酸辣筍絲羹<br>301-3 組-3 三色煎蛋              | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 4  | 3/15<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-4 組-1 素燴杏鮑菇捲<br>301-4 組-2 悶燒辣味茄條<br>301-4 組-3 炸海苔芋絲           | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 5  | 3/21<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-5 組-1 鹹酥香菇塊<br>301-5 組-2 銀芽炒雙絲<br>301-5 組-3 茄汁豆包卷             | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 6  | 3/22<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-6 組-1 三珍鑲冬瓜<br>301-6 組-2 炒竹筍梳片<br>301-6 組-3 炸素菜春捲             | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 7  | 3/28<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-7 組-1 乾炒素小魚干<br>301-7 組-2 繪三色山藥片<br>301-7 組-3 辣炒蒟蒻絲           | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 8  | 3/29<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-8 組-1 燴素什錦<br>301-8 組-2 三椒炒豆干絲<br><b>301-8 組-3 咖哩馬鈴薯排</b>     | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 9  | 4/11<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-9 組-1 炒牛蒡絲<br>301-9 組-2 豆瓣鑲茄段<br>301-9 組-3 醋溜芋頭條              | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 10 | 4/12<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-10 組-1 三色洋芋沙拉成<br>品<br>301-10 組-2 豆薯炒蔬菜鬆<br>301-10 組-3 木耳蘿蔔絲球 | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |
| 11 | 4/18<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3  | 301-11 組-1 家常煎豆腐<br><b>301-11 組-2 青椒炒杏菇條</b><br>301-11 組-3 芋頭地瓜絲糕 | 術科   | 西餐<br>教室 | 楊錦騰  | 陳昱霖 |

|    |             |                 |   |  |        |          |     |     |
|----|-------------|-----------------|---|--|--------|----------|-----|-----|
| 12 | 4/19<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 301-12 組-1 香菇紫把湯<br>301-12 組-2 素燒獅子頭<br>301-12 組-3 什錦煎餅    | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 13 | 4/25<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-1 組-1 紅燒杏菇塊<br>301-2 組-2 焦溜豆腐片<br>301-2 組-3 三絲冬瓜捲      | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 14 | 4/26<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-2 組-1 麻辣素麵腸片<br>302-2 組-2 炸杏仁薯球<br>302-2 組-3 榨菜冬瓜夾     | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 15 | 5/2<br>(一)  | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-3 組-1 香菇扒菜膽<br>302-3 組-2 粉蒸地瓜塊<br>302-3 組-3 八寶米糕       | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 16 | 5/3<br>(二)  | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-4 組-1 金沙筍梳片<br>302-4 組-2 黑胡椒豆包排<br>302-4 組-3 糖醋素排骨     | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 17 | 5/9<br>(一)  | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-5 組-1 紅燒素黃雀包<br>302-5 組-2 三絲豆腐羹<br>302-5 組-3 西芹炒豆干片    | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 18 | 5/10<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-6 組-1 乾煸四季豆<br>302-6 組-2 三杯菊花洋菇<br>302-6 組-3 咖哩茄餅      | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 19 | 5/16<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-7 組-1 烤麩麻油飯<br>302-7 組-2 什錦高麗菜捲<br>302-7 組-3 脆鱈香菇條     | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 20 | 5/17<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-8 組-1 茄汁燒芋頭丸<br>302-8 組-2 素魚香菇段<br>302-8 組-3 黃豆醬滷苦瓜    | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 21 | 5/23<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-9 組-1 梅粉地瓜條<br>302-9 組-2 什錦鑲豆腐<br>302-9 組-3 香菇炒馬鈴薯片    | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 22 | 5/24<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-10 組-1 三絲淋蒸蛋<br>302-10 組-2 三色鮑菇捲<br>302-10 組-3 椒鹽牛蒡片   | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |
| 23 | 5/30<br>(一) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-11 組-1 五絲豆包素魚<br>302-11 組-2 乾燒金菇柴把<br>302-11 組-3 竹筍香菇湯 | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |

|    |             |                 |   |   |        |          |     |     |
|----|-------------|-----------------|---|---|--------|----------|-----|-----|
|    |             |                 |   |   |        |          |     |     |
| 24 | 5/30<br>(二) | 18:00-<br>20:00 | 3 | 302-12 組-1 沙茶香菇腰花<br>302-12 組-2 麵包地瓜餅<br>302-12 組-3 五彩拌西芹 | 術<br>科 | 西餐<br>教室 | 楊錦騰 | 陳昱霖 |