

# 108學年度 南臺科技大學推廣教育課程 中餐丙級證照課程

上課日期：109年06月11日~109年10月08日

上課時間：每週四18:30-21:30

上課費用：學費\$4,000及材料費\$3300

招生對象：在校生及對中餐有興趣者

招生人數：21人

上課地點：南臺科技大學校區，  
教室開課前另行通知

嚴選師資：鄭博文 老師



台南大飯店餐飲部經理  
中餐證照監評  
全國西餐技能競賽裁判長  
食物製備- 命題委員  
日本原宿布魯多餐廳  
台北樂馬飯店

## 報名方式

1. 線上報名：<http://ce.rd.stust.edu.tw/tc/node/sec>
2. 電話報名：06-2533131 #1561 張小姐
3. 官方line報名：南臺-推廣教育 @dvi2309j
4. 電子信箱：[dept\\_rdee@stust.edu.tw](mailto:dept_rdee@stust.edu.tw) 說明課程、姓名與電話。

※若有任何問題電話或Line詢問。

## ◆注意事項：（敬請詳細閱讀）

1. 退費規定：退費依教育部公佈之規定辦理，請學員在報名前慎重考量或洽詢。  
(1) 學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之九成。自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學分費、雜費等各項費用之半數。開班上課時間已逾全期三分之一申請退費者，不予退還。  
(2) 開班人數最少20人，並本校保留開班與否之權利；若無法開班，本校將無息退還學費。
2. 謝絕試聽及旁聽！
3. 全期出席達三分之二以上者，發給結業證書。
4. 為回饋校友、舊學員及在校生，報名時附上畢業證書影本或結訓證書影本或學生證影本，本校校友可享本班學費八五折優待；舊學員及在校生可享本班學費九折優待。只限報名時提出，逾期恕不受理。
5. 汽、機車停車證因費用不同，不含在學費中；欲辦理汽、機車停車證者，請於開課當天繳費。

# 課程大綱

週次	授課日期	課程大綱
第1週	6月11日	檢定需知 刀功練習 擺盤/水花片
第2週	6月18日	乾煸四季豆 五香炸肉條 茄汁燴魚片 青椒炒肉絲
第3週	7月2日	燴三色肉片 五柳溜魚條 馬鈴薯炒雞絲 三色冬瓜捲
第4週	7月9日	蛋衣雞片湯 菊花溜魚球 竹筍炒肉絲 三色煎蛋
第5週	7月16日	涼拌豆干雞絲 薑絲魚片湯 香酥花枝絲 黑胡椒豬柳
第6週	7月23日	辣豉椒炒肉丁 燴三鮮 炸鮮魚條 香菇肉絲油飯
第7週	7月30日	燴咖哩雞片 炒三色肉丁 燜燒辣味茄條 糖醋瓦片魚
第8週	8月6日	三絲淋蛋餃 三包豆腐羹 香酥杏鮑菇 榨菜炒肉絲
第9週	8月13日	銀芽炒雙絲 素燴三色杏鮑菇 紅燒茄段 雞肉麻油飯 脆溜麻辣雞球
第10週	8月20日	西芹炒雞片 三絲淋蒸蛋 紅燒杏菇塊 鹹蛋黃炒薯條
第11週	8月27日	糖醋排骨 麻辣豆腐丁 三色炒雞片 燴素什錦
第12週	9月3日	三色炒雞絲 火腿冬瓜夾 鹹蛋黃炒杏菇條 脆溜荔枝肉
第13週	9月10日	鹹酥雞 家常煎豆腐 木耳炒三絲 酒釀魚片
第14週	9月17日	麻辣溜雞丁 香菇素燴三色 滑炒三椒雞柳 蔥燒豆腐
第15週	9月24日	三絲魚捲 焦溜豆腐塊 竹筍炒三絲 黑胡椒溜雞片 香菇蛋酥悶白菜
第16週	10月8日	薑味麻油肉片 醬燒煎鮮魚 竹筍炒肉丁 馬鈴薯燒排骨 豆薯炒豬肉鬆