

新北市114年度國中適性教育職業試探暑假育樂營活動計畫表

申辦學校	樹人家商	承辦處室	招生中心																																									
活動名稱	莎拉嘿啲！韓式料理與無酒精創意雞尾酒																																											
職 群	餐旅群																																											
學生人數	30 人																																											
活動日期	114 年 7 月 1 日 至 114 年 7 月 1 日 共 1 日																																											
活動地點	樹人家商 餐飲科專業教室																																											
活動特色	1.體驗韓國料理-辣炒年糕與韓式炸雞，讓大家輕鬆上手，快速學會美味的異國料理。 2.無酒精創意雞尾酒，主要運用台灣當季的新鮮水果，調製出健康又好喝的潮流飲品。																																											
活動內容 (附課表)	<table><tr><th>日期 節次</th><th>時間</th><th>單元名稱</th><th>單元內容</th><th>教師</th></tr><tr><td>1</td><td>08:30-09:20</td><td>【職群概論】</td><td>1.良好的工作態度 2.認識輕食專業設備與器具介紹。 3.正確的使用器具。</td><td>黃郁芬</td></tr><tr><td>2</td><td>09:20-10:10</td><td>廚房器具的認識與安全使用方法</td><td>1.認識廚房設備與器具 2.正確的使用刀具</td><td>黃郁芬</td></tr><tr><td>3</td><td>10:20-11:10</td><td>食材的認識與烹調法介紹</td><td>辣炒年糕示範烹調及操作流程重點說明。</td><td>黃郁芬</td></tr><tr><td>4</td><td>11:10-12:00</td><td>食材的認識與烹調法介紹</td><td>韓式炸雞示範烹調及操作流程重點說明。</td><td>黃郁芬</td></tr><tr><td>5</td><td>13:00-13:50</td><td>認識飲品材料及器具介紹</td><td>台灣當季新鮮水果種類及飲料調製器具的介紹。</td><td>黃郁芬</td></tr><tr><td>6</td><td>14:00-14:50</td><td>飲料調製實務 -無酒精創意雞尾酒</td><td>雲朵優格冰沙</td><td>黃郁芬</td></tr><tr><td>7</td><td>14:50-15:40</td><td>成品展示與分享</td><td>盛夏旺來氣泡飲</td><td>黃郁芬</td></tr></table>				日期 節次	時間	單元名稱	單元內容	教師	1	08:30-09:20	【職群概論】	1.良好的工作態度 2.認識輕食專業設備與器具介紹。 3.正確的使用器具。	黃郁芬	2	09:20-10:10	廚房器具的認識與安全使用方法	1.認識廚房設備與器具 2.正確的使用刀具	黃郁芬	3	10:20-11:10	食材的認識與烹調法介紹	辣炒年糕示範烹調及操作流程重點說明。	黃郁芬	4	11:10-12:00	食材的認識與烹調法介紹	韓式炸雞示範烹調及操作流程重點說明。	黃郁芬	5	13:00-13:50	認識飲品材料及器具介紹	台灣當季新鮮水果種類及飲料調製器具的介紹。	黃郁芬	6	14:00-14:50	飲料調製實務 -無酒精創意雞尾酒	雲朵優格冰沙	黃郁芬	7	14:50-15:40	成品展示與分享	盛夏旺來氣泡飲	黃郁芬
日期 節次	時間	單元名稱	單元內容	教師																																								
1	08:30-09:20	【職群概論】	1.良好的工作態度 2.認識輕食專業設備與器具介紹。 3.正確的使用器具。	黃郁芬																																								
2	09:20-10:10	廚房器具的認識與安全使用方法	1.認識廚房設備與器具 2.正確的使用刀具	黃郁芬																																								
3	10:20-11:10	食材的認識與烹調法介紹	辣炒年糕示範烹調及操作流程重點說明。	黃郁芬																																								
4	11:10-12:00	食材的認識與烹調法介紹	韓式炸雞示範烹調及操作流程重點說明。	黃郁芬																																								
5	13:00-13:50	認識飲品材料及器具介紹	台灣當季新鮮水果種類及飲料調製器具的介紹。	黃郁芬																																								
6	14:00-14:50	飲料調製實務 -無酒精創意雞尾酒	雲朵優格冰沙	黃郁芬																																								
7	14:50-15:40	成品展示與分享	盛夏旺來氣泡飲	黃郁芬																																								
備註	◆此營隊為全天，請自備飲用杯及餐具。 ◆請於活動期間著國中校服或運動服，自行備妥口罩與健保 I C 卡。 ◆午餐費（可代訂便當約 9 0 元或自備，午休時間恕無法外出）。																																											