

子計畫成果報告摘要表

說明：本表由各子計畫負責人上網填寫，請依據計畫執行情形填寫成果報告摘要表件，期中與期末報告皆使用本表。

填表日期：____年____月____日

執行進度 (請勾選 1 項)	☐ 未執行 ☒ 執行中 執行百分比：約 32% ☐ 執行完畢		
編號	(已設定) 20118803		
子計畫名稱	(已設定) 餐飲技能創意專題製作計畫		
計畫執行學校	(已設定) 大同技術學院		
填報單位	大同技術學院餐飲管理系	姓 名	邱瀟瑩
聯絡電話	05-2239041	E-mail	fb@ms2.ttc.edu.tw
是否與原計畫相符或計畫稍作微調？ (請勾選)	☒ 與原計畫相符 ☐ 已作微調 (以已函送研究規劃小組之子計畫為主)，請將微調內容具體陳述： 		
本計畫結合學生進路方式 (請勾選 1 項)	☒ 有學習證明 ☐ 無學習證明		
高職學生參與時段 (可複選)	☒ 平日上課時間 ☐ 平日下課後 ☒ 例假日 ☐ 寒暑假 ☐ 本計畫參與對象非高職學生		

執行摘要 (以 1,000 字為限)

※大同技術學院餐飲管理系與大同商職聯盟※

西式阿里山食材之料理創新課程

由本系西餐烹調專任助理教授蔡安鎮指導。

蔡安鎮老師經歷：

2007 至今	台南大億麗緻酒店風尚義大利廳	副主廚
2006~2007	嘉義耐斯王子大飯店萬國百匯廳	副主廚
2003~2006	台南台糖長榮酒店吃遍天下廳	副主廚
2001~2003	台南大億麗緻酒店歐式自助餐廳	副主廚
1999~2001	嘉義中信大飯店咖啡廳	廚師
1998~1999	墾丁悠活度假村咖啡廳	領班
1998~1999	台北君悅大飯店義大利廳	副領班
1998~1999	台北華國洲際大飯店	副領班
1996~1998	桃園長榮空廚頭等艙	專任廚師
1995~1996	嘉義二階堂西餐廳	領班

西式料理，利用阿里山食材的食材來表現出不同的烹調手法西式與烘焙類，如義式山藥鮪魚附山葵醬、山龍鬚油醋海鮮沙拉、燻鮭魚蘿蔔溪蝦沙拉、日式山葵蕎麥涼麵、蜂蜜陳年醋甜柿開胃盤、現磨芥末山豬和風沙拉、茶油彩椒山蘇沙拉、

泰式山溪蝦沙拉、香煎高山魚佐檸檬奶油醬、漬筍燜牛腩、梅香烤嫩雞等，而發揮出更多的創意料理。辦理學生成果評比，學生分組實作，由指導教師進行評分，並於課程結束後發給所有參與學生研習證書乙份，不僅鼓勵學生創新能力，更強化學習動機。



上課情形



上課情形



成果展



成果展

※大同技術學院餐飲管理系與興華高中聯盟※

中式阿里山風味餐料理創新課程

由本系中餐烹調專任助理教授劉邦傳指導。

劉邦傳老師經歷：

項數	服務單位	部門別/職稱	服務期間（西元年/月）
1	竹居茶樓	中餐/國宴主廚	2003 年 09 月～27 2004 年 10 月～01
2	大觀園茶樓	中餐/行政總主廚	2004 年 10 月～02 2005 年 03 月～15
3	致祥園家庭生活美食館	出品部執行長	2005 年 03 月～15 2005 年 10 月～07

4	嘉義衣蝶嘉園酒樓	中餐/國宴主廚	1999 年 09 月~27 2003 年 02 月~22
5	台中福爾摩沙餐廳	中餐部/總主廚	1999 年 09 月~27 2003 年 02 月~22
6	桃園世貿帝國聯誼社	行政總主廚	1996 年 01 月~16 1996 年 12 月~22
7	老爺酒店	中餐/副主廚	1991 年 04 月~03 1991 年 07 月~04
8	蓮園餐廳	粵菜/頭砧板	1985 年 05 月~06 1986 年 07 月~20
9	龍都酒樓	中餐廚師/幫砧板	1983 年 11 月~01 1985 年 04 月~30
10	鴻福樓餐廳	中餐/廚師	1986 年 12 月~12 1987 年 10 月~17

中式料理，阿里山鄒族地方特色風味餐，集合著名小吃飯麵、湯羹類、油炸烤類、煎炒煮類、煙燻蒸類菜示範與實作練習。如樹番茄風味盅、炒鹿肉、鄒族玉米、炒黑紫菜、涼拌石高筍、炸野菇、高山茶燉雞、風味野菜等，創新研發。辦理學生成果評比，學生分組實作，由指導教師進行評分，並於課程結束後發給所有參與學生研習證書乙份，不僅鼓勵學生創新能力，更強化學習動機。



上課情形



上課情形



成果展



成果展