

餐飲科遴聘業界專家協同教學-異國料理-西式點心 A 課程

新采食品有限公司楊忠霖主廚與本校劉瑋如老師共同協同教學



業師指導學生披覆巧克力裝飾



雙師共同指導壓延機使用方式



業師示範手工派皮做法



雙師共同指導學生蛋糕特性

餐飲科遴聘業界專家協同教學-異國料理-宴席料理課程

台中全國大飯店李阿祿主廚與本校陳佩珏老師共同協同教學



業師示範製作技巧，協同老師解說重點



業師示範菜餚學生專心聆聽



業師指導學生製作技巧



學生完成菜餚與雙師合影

餐飲科遴聘業界專家協同教學-異國料理-西式點心 B 課程

Fermento 發酵林采葳主廚與本校陳建智老師共同協同教學



業師示範點心製作重點



雙師個別指導學生內餡製作技巧



雙師個別指導學生點心切割技巧



業師講解點心製作重點

餐飲科遴聘業界專家協同教學-異國料理-泰式料理課程

莎哇第泰國餐廳李坤城主廚與本校陳瀅方老師共同協同教學



雙師至各組指導學生



雙師示範菜餚學生專心聆聽



教師指導學生泰式醬料研磨技巧



學生實際操作月亮蝦餅雙師從旁指導

餐飲科遴聘業界專家協同教學-西餐烹飪實習 A 課程

法月餐飲股份有限公司林家慶主廚與本校徐婉秦老師共同協同教學



業師示範煎雞腿排之要點與祕訣



雙師與學生共同示範料理製作



業師帶領學生製作菜餚



雙師共同合作，並相互補充重點

餐飲科遴聘業界專家協同教學-西餐烹飪實習 B 課程

台中裕元花園九點楊家宗副主廚與本校陳瀅方老師共同協同教學



雙師一同指導學生之技巧



業師示範英式酥炸魚柳佐塔塔醬，老師講解其營養價值



業師示範白酒蛤蠣墨魚麵的烹調



學生操作南瓜泥師傅給予技術指導

餐飲科遴聘業界專家協同教學-西餐烹飪實習 C 課程

好食慢慢有限公司林永男主廚與本校陳建智老師共同協同教學



業師示範菜餚製作重點



雙師指導學生擺盤技巧



雙師指導學生菜餚製作



皮卡塔式豬里肌成品照

餐飲科遴聘業界專家協同教學-西餐烹飪實習 D 課程

Fore Reataurant 柴燒牛排林昆霖主廚與本校陳建智老師共同協同教學



業師講解今日課程內容



雙師個別指導學生菜餚擺盤技巧



雙師個別指導學生魚類料理刀工技巧



業師示範菜餚製作重點