

112 學年度 下學期 成功商水 日本料理進階 欣葉集團上課安排及課程大綱

月份	上課日期	上課老師	上課時間	上課大綱	課程內容	材料
2 月	2/16(五) 開學日 教務處、學務處 運用	商水 鈺琪師+懷柔師 第四節開學典禮	8:10~12:00 4 節課	1.教室大掃除		
	2/23(五) 複習 (農曆 1 月 14 日)	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習壽司製作		
3 月	3/1(五) 蘇國堔老師演講	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課 1 節課 50 分鐘			
	3/8(五) 第 1 次上課	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	1. 壽司飯製作 2. 壽司醋調製 3. 太捲製作 4. 軍艦製作 5. 擺盤	壽司飯準備 黑捲，紅捲，酪梨捲，蝦卵 軍艦，鮭魚卵軍艦，蟹肉軍 艦，豆皮壽司((試吃))	肉鬆，玉子燒，小黃瓜(片、 條)，蟹風味，美乃滋，蝦卵， 鮭魚卵，香菇魯，乾瓢，壽 司蝦，豆皮壽司，酪梨，奶 油起士，壽司薑、白米、白 醋、鹽、糖、醬油
	3/15(五) 複習第 1 次上課	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		
	3/22(五) 複習	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		

	上課日期	上課老師	上課時間	上課大綱	課程內容	材料
	3/29(五) 第 2 次上課	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	1. 太捲製作 2. 軍艦製作 3. 握壽司學習 4. 押壽司學習 5. 擺盤	壽司飯準備 黑捲，紅捲，蝦卵軍艦，蟹肉軍艦，豆皮壽司，比目魚緣側握壽司，炙燒鮭魚握壽司，玉子燒握壽司，海老押壽司，鰻魚押壽司(試吃)	肉鬆，玉子燒，小黃瓜(片、條)，蟹風味，美乃滋，蝦卵，香菇魯，乾瓢，壽司蝦，豆皮壽司，炙燒鮭魚，緣側，蒲燒鰻魚，壽司薑、白米、白醋、鹽、糖、醬油
4 月	4/5(五)放假		8:10~12:00 4 節課			
4 月	4/12(五) 第 3 次上課	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	天婦羅盛合學習 1. 地瓜，芋頭天婦羅 2. 南瓜，茄子天婦羅 3. 豬排，炸蝦天婦羅	天婦羅製作，炸蝦醬製作，番茄醬製作，	地瓜，芋頭，南瓜，茄子，四季豆，青花菜，梅花肉，生白蝦，蛋，麵包粉，麵粉，脆酥粉，黑胡椒粒，玫瑰鹽，美生菜，蘿蔔泥
	4/19(五) 複習第三次上課 內容	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課			
	4/26(五) 第 4 次上課 預計 4/25(四)下午 辦理教師研習	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	天婦羅盛合學習 1. 玉米可樂餅 2. 唐揚雞 3. 餃子揚物	玉米可樂餅製作，唐揚雞製作，餃子揚物製作	1.馬鈴薯，洋蔥，蘑菇，絞肉，玉米粒罐頭，黑胡椒粒，鹽 2.去骨雞腿，唐揚雞醃醬，麵粉，脆酥粉，紅椒粉 3.水餃皮，魚漿，蝦仁，
5 月	5/3(五) 畢業考	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課			

5 月	上課日期	上課老師	上課時間	上課大綱	課程內容	材料
	5/10(五) 複習第四次上課 內容	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		
	5/17(五) 全校大掃除	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課	複習		
	5/24(五) 第 5 次上課 成果發表	欣葉集團 日本料理師傅	8:10~12:00 4 節課	套餐呈現	1.壽司盛合呈現 2.天婦羅盛合呈現	
	5/31(五) 畢業預演	商水 鈺琪師+懷柔師	8:10~12:00 4 節課			

三年級 6 月 4 日(星期二)畢業