



高雄市餐飲職業工會附設職業訓練中心

108年度第四梯次西餐烹調丙級證照培訓班【課程表】

備註：實際課程內容，需依照勞動部技檢中心9月份公告檢定大題後再做課程內容之更正

日期	時數	課程內容
9/21(六)上午	4	煎法國吐司、匈牙利牛肉湯、詩羅黃瓜沙拉、奶油洋鱈魚排附香芹馬鈴薯
9/21(六)下午	4	美式華爾道夫沙拉、雞骨肉汁、佛羅倫斯雞胸附青豆仁飯、沙巴翁焗水果
9/28(六)下午	4	火腿乳酪恩利蛋、鮮蝦盅附考克醬、青豆仁漿湯附麵包丁、義大利肉醬麵
9/28(六)上午	4	薄片牛排三明治附高麗菜沙拉、蔬菜絲清湯、紅酒燴牛肉附奶油雞蛋麵、香草餡奶油泡芙
10/5(六)上午	4	鯖魚沙拉三明治、雞肉清湯附蔬菜小丁、洋菇煎豬排附橄欖型胡蘿蔔、巧克力慕司
10/5(六)下午	4	炒蛋附脆培根及番茄、翠綠沙拉附藍紋乳酪醬、蒜苗馬鈴薯冷湯、原汁烤全雞附煎烤馬鈴薯
10/19(六)上午	4	煎火腿乳酪三明治、奶油青花菜濃湯、尼要斯沙拉、乳酪奶油焗鱈魚排附水煮馬鈴薯
10/19(六)下午	4	蛋黃醬通心麵沙拉、蔬菜絲雞清湯、煎豬排附燻紫高麗菜、焦糖布丁
10/26(六)上午	4	炒蛋附炒洋菇片、蔬菜片湯、高麗菜絲沙拉、煎鱈魚排附奶油馬鈴薯
10/26(六)下午	4	總複習