

中國文化大學 教育部高教深耕計畫 計畫成果紀錄表

子計畫	B1 院系專業融入社區營造，善盡大學社會責任	
具體作法	B1-3 家政教育之餐飲專業融入校園與社區營造	
主題	日式料理實務：高齡者餐食製備與設計-3	
<p style="text-align: center;">內容</p> <p>活動內容簡述 與執行成效</p>	<p>主辦單位：生活應用科學系 活動時間：112.11.20 (星期一)，14:00~17:00</p> <p>主講者：黃聖凱、永志強 活動地點：生應系曉峰烹飪教室</p> <p>參與人數：33 人</p> <p>內 容：日式炸豬排、揚出豆腐、鮮蝦手捲</p> <p>執行成效：本計畫安排以日式料理為主題的系列講座，讓參與同學學習傳統日式料理之製作，同時配合計畫重點，設計適合高齡長者之飲食為講座內容，活動過程與學生製作成果如下圖照片。本週進度以日式炸物為主，對同學而言，食材的準備工作相對容易，而油炸時油溫與時間的控制不僅是決定成品成敗的關鍵，也是最難掌控的部分，多數學生因為油炸經驗較少，甚至沒有，因此各組完成之作品差異性大，尚須多加練習。炸物搭配清爽的手捲，算是完美的組合，其中，蝦子的處理與烹煮真是一項學問，多數學生在見識講師的說明與示範後，都驚呼原來蝦子的處理有其特殊技巧性，長知識了。</p>	
活動照片		
	活動照片 A	活動照片 B
		
	成果照片 A	成果照片 B