

## 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-4		
<p style="text-align: center;"><b>內容</b></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：112.11.27 (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： 31 人</p> <p>內 容：日式蛋包飯、炸四喜、鍋燒烏龍麵 (示範操作)</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。本週進度為日式蛋包飯以及油炸野菜天婦羅 (炸四喜)。蛋包飯的重點主要為炒飯及蛋皮的煎製。此系列講座讓同學學習到各式蛋料理的製作，讓人大開眼界，數次的練習後，同學對於蛋液的處理也更加純熟。至於野菜天婦羅料理，則讓同學再次複習了油溫與時間的控制，有了上週的實作經驗，同學對於高油溫油炸處理過程較不會感到害怕，製作出來的成品也有較佳的外觀表現。最後一次的講座中，黃老師也特別示範了鍋燒烏龍麵的製作，工序相當繁複，呈現出日本料理中道地的一面。</p>		
活動照片			
	活動照片 A	成品照片 A	
			
	成果照片 B	講師示範作品	