

課程分類	生活藝能課程-家庭類
課程名稱	最夯西餐蔬食料理
課程綱要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.禪風春茶炒飯 自我介紹，茶與米飯的結合。</li> <li>2.杏包菇松子菠菜捲 不同食材的運用操作。</li> <li>3.南瓜盅猴頭菇 創意料理實務操作。</li> <li>4.煎山藥 創意實務操作。</li> <li>5.佛光豆漿麵 佛光人最愛的麵食之一。椰香薯餅。</li> <li>6.薑黃炒飯 義式蔬菜湯 實務創作分享。</li> <li>7.有機農場體驗 有機農場巡禮，野菜廚藝樂。</li> <li>8.酪梨沙拉 松子飯 創意料理實務操作。</li> <li>9.公民素養週</li> <li>10.春筍饗宴 春筍的創意料理。</li> <li>11.焗烤咖哩 西式蘋果咖焗烤創作。</li> <li>12.金玉南瓜佐塔香果仁起士 實務練習。</li> <li>13.松露野菇麵 野菇醬做成麵拌醬。</li> <li>14.香村香草燉飯 迷人鄉村料理。</li> <li>15.藍帶豆腐燒 豆皮的變化練習。</li> <li>16.咖啡初體驗 認識咖啡製程。</li> <li>17.營養早午餐 歐式早餐的變化。</li> <li>18.期末聯合成果展</li> </ol>
課程簡介	<p>規劃理念:吃素更健康，蔬食更美麗。</p> <p>預計目標:多元推廣素食蔬食料理。</p> <p>創意發想:不上餐館，在家動手做西餐。</p>
上課地點	校本部
上課時間	星期五 18:30~21:30
授課教師	童金南
學分數	3 學分
是否免費	收費課程