



中餐學習
歷程檔案



國立花蓮高農

餐飲管理科

汪同學

110學年度-1

第一次進去中餐教室🏠

課程內容

去看中餐科館❤️



外面合照好開心😊



新廚房很大😲



學姊做的很厲害👍



實務經驗與課程心得

第一次認識了新的科館，裡面非常大，老師說是二餐的學長姐去幫忙搬的，辛苦二餐了。在過程中也有見到中餐選手學姊，剛好在練習，非常的厲害👍



第一次上台報告 🤩

課程內容

好緊張喔，第一次上台報告 😬

實務經驗與課程心得

上台介紹菜

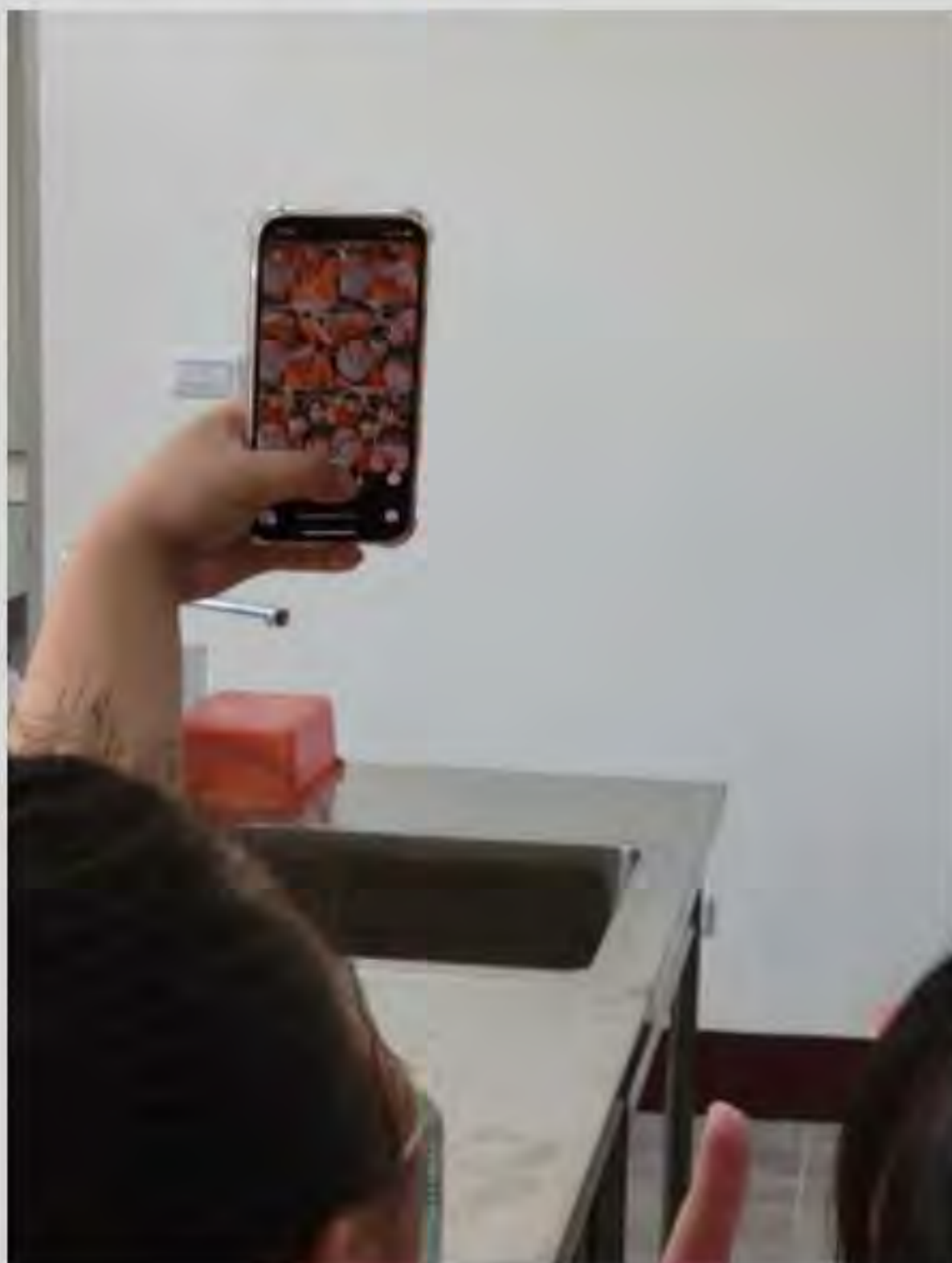
緊張啊緊張！

砂鍋獅子頭原先名稱是「斬肉」唐代的某人宴客時有做這道菜，因為斬肉巨大如雄獅之頭，所以就有一句說：「郇國公半生一馬、馬，戰公彪炳，應佩獅子帥印。」

」

韋陟聽了一笑，說了會記得這個宴會，就改名了。👍

這次報告聽到許多同學上台有勇氣的講自己負責的菜餚，覺得大家都很棒，自己也可以多對訓練講話的技巧及流暢度 🤗



放上一張同學幫忙的自拍照 🥰

反思~🤔



課程內容

- 課程內容：這學期我學了些什麼?課堂上我用什麼方法學習？
- 學習目標：想學會什麼？
- 有發現什麼困難?如何克服?
- 有獲得什麼收穫?如何運用到未來?

我的反思回答

- 1.這學期我在中餐課學到非常多，怎麼拿刀、怎麼切、怎麼清潔、怎麼煮等很多東西，以後往後都要緊緊記熟，不然等到中餐丙級證照考試要到了，就會很緊張不知所措。
- 2.通常都在課堂上能學就學，能做多少是多少，還有小組分工合作，都是我在課堂上的學習。老師上課教的，我自己也有回去做了一遍，雖然不是反覆練習就上傳，這是我要改進的地方，但還是有學習的心在的。
- 3.我期許自己，想學就學，因為主要是想考到證照，增進自己的刀工及擺盤，能夠在不不論是職場上或者是自己煮，都可以很順利的完成，希望可以在中餐課學到許多。
- 4.目前發現自己的問題是，到現在還是抓不清調味的技巧，也有可能是我自己做不夠多次，所以導致此問題發生，還有，老師要我們切絲，通常都會快沒有耐心了，這也是需要改進的地方。
- 5.要回家多做幾次記起來，或者是寫起來，這樣才不會忘記調味要多少，過鹹或過淡，耐心的部分主要還是要繼續磨練，一步一步慢慢來，這樣才會切的好，切的完整。
- 6.在中餐課我收獲到了一個料理本身的製作難度跟前置作業的長短，還有，要怎麼做才會比較快、比較好。
- 7.未來在職場上的時候，可以運用到，或者是等到非常熟練的時候，可以做給心愛的人吃，未來看店創業也可以透過實作來選人才。

