

## 【西餐異國料理實作班(2)】

### 課程簡介

學習運用西餐的烹飪技法及食材特性的搭配，輕鬆上手異國佳餚，培養專業技能增加就業選擇力。

### 課程資訊

教師	趙偉廷老師			報名 
時間	113/9/19(四)、9/20(五)、9/24(二)、9/25(三)、10/16(三)晚上 17:30-21:30 113/9/21(六)8:10-17:10			
地點	屏科大餐旅系西餐廚藝教室 (屏東縣內埔鄉學府路 1 號)			
對象	年滿 15 歲，設籍、工作或就學於屏東縣一般民眾。			
費用	4800	人數	15	

### 授課大綱

課程進度 / 內容
第 1 次料理：日式唐揚魚佐桔香醋醬、泰式雞肉沙嗲
第 2 次料理：泡芙鑲鮭魚沙拉、義式番茄海鮮義大利麵
第 3 次料理：美式肯瓊秋葵湯、法式麥年鱸魚佐白酒醬汁
第 4 次料理：燻鴨胸沙拉佐巴沙米可油醋、松露蕈菇燉飯
第 5 次料理：娘惹五香豬肉捲佐蔘巴醬、娘惹豆薯鮮蝦金杯
第 6 次料理：英國炸魚薯條附塔塔醬、英式漁夫派
第 7 次料理：法式洋蔥湯、法式紅酒燉牛肉

### 報名須知

#### 一、報名繳費：

- 課程採網路報名，並依報名序號先後順序錄取，若有疑問可致電或來信洽詢。
- 錄取者請於通知期限內完成繳費，請繳交身分證正反面影本及課程學費，若非屏東縣民須另提供屏東工作或就學之佐證資料以證明符合資格。
  - 現金：請前往【國立屏東科技大學推廣教育處 (屏東縣內埔鄉學府路 1 號綜合大樓 1 樓)】繳交。
  - 郵政匯票：抬頭請書名「國立屏東科技大學」，並連同身分證正反面影本及相關證明文件郵寄至【屏東縣內埔鄉學府路 1 號 國立屏東科技大學，推廣教育處 賴小姐收】。
  - 線上匯款：完成線上報名後產出繳費單，可臨櫃匯款或超商繳費。
- 完成繳費之學員，課程主辦單位將於開課前通知上課時間地點，若課程因故取消或延期亦將以簡訊或信件方式告知，如未收到任何通知，敬請來電洽詢。

#### 二、注意事項：

- 課程無提供試聽，且講師有權決定是否提供課程講義或教材，亦有權禁止學員於上課錄音。
- 參訓學員須配合填寫「心得感想與建議」、「滿意度及課後追蹤調查」等問卷調查，以做為未來辦理課程及教學改進之參考。

3.課程會於最後一次上課時頒發本校(國立屏東科技大學)核發之結業證書，而到課時數達 80%以上方可申請公務人員終身學習時數。

4.課程如遇颱風是否停課，以「屏東縣政府」宣布為準，如遇不可抗拒之因素，課程主辦單位保留修訂課程日期及取消課程的權利。

三、退費標準：

1.報名繳費後至開課日前 7 日間可申請全額退費，開課日前 4-6 天申請退還已繳學費 9 成，開課日前 3 日間申請恕不退還繳交費用。

2.線上繳款之學員若申請退費，流程需開課日後 3 個月始完成。

3.本校因故未能開班上課，將全額無息退還已繳學費。

## 聯絡洽詢

國立屏東科技大學推廣教育處 賴小姐

洽詢電話：(08)7740126、(08)7703202 #7362、7325、7326、7787

屏東縣勞動大學  
Facebook



屏東縣勞動大學  
LINE



屏東縣政府  
勞動暨青年發展處



國立屏東科技大學  
推廣教育處



指導單位：勞動部

主辦單位：屏東縣政府

承辦單位：國立屏東科技大學