

弘光科技大学 7月9日～7月15日 日本料理研修旅行

研修スケジュール

	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####			
	日	月	火	水	木	金	土			
1限目 9:00～ 10:40	/	実習1	校外見学 ・築地市場 ・かつば橋道具街	実習4 ・刺身 ・盛り付け ・器	校外授業 日本料理の献立 ・試食	/	/			
2限目 10:50～ 12:30								・出汁 ・ごはん ・うま味	日本のおもてなし ・接客体験	服部幸應校長 食育講義
休憩 12:30～ 13:15									食育ランチ	
3限目 13:15～ 14:55	到着	実習2 ・いちごの ショート ケーキ	実習3 ・天ぷら	実習5 ・和菓子 (わらび餅等)	和牛のDinner ・すき焼き ・しゃぶしゃぶ	/	/			
4限目 15:05～ 15:25								包丁講座	出発	
Dinner						修了式				

	星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六			
第一節 9:00～ 10:40	/	実作1 ・高湯 ・白飯 講座-醍醐味 工房	校外参観 ・築地市場 ・かつば橋道具街	実作4 ・生魚片 ・盛盤 ・食器	校外教學 日本料理菜單 ・試吃 日式待客之道 ・實際體驗接待客人	/	/			
第二節 10:50～ 12:30										服部幸應校長 食育講座
午休 12:30～ 13:15										食育午餐
第三節 13:15～ 14:55	抵達日本	実作2-草莓 蛋糕	実作3 ・天婦羅	実作5-和菓子		/	/			
第四節 15:05～ 16:45								日式刀具介紹	返台	
Dinner					晚餐(和牛) ・壽喜燒 ・刷刷鍋	結業式				