

110 年桃園市北區新住民學習中心西餐烘焙製作班實施計畫

日期	週次	星期	時數	主題	進 度	備註
4/13	1	(二)	3	西餐烹調	煎帶骨豬排附褐色洋菇醬汁 煎法國吐司 盤飾教學 - (小紅番茄) 可愛小紅兔	
5/11	2	(二)	3	西餐烹調	原汁烤雞 惡魔蛋 炸薯條	
6/08	3	(二)	3	西餐烹調	義大利肉醬麵、 酥皮玉米杯濃湯	
6/29	4	(二)	3	西餐烹調	鱸魚排附奶油雞蛋麵 巧克力豆小西餅 盤飾教學 - (檸檬) 可愛折耳兔	
7/20	5	(二)	3	西餐烹調	披薩 珍珠奶茶	
上課時間：18：00-21：00						

任課老師：沈進宏

110 年桃園市北區新住民學習中心中餐製作班實施計畫

日期	週次	時數	主題	進 度	備註
5/10	一	3	中餐烹調	京都排骨、香煎餃子	
5/17	二	3	中餐烹調	蔥油雞、炸肉絲春捲	
5/24	三	3	中餐烹調	鼓汁小排骨、蛋黃芋棗	
5/31	四	3	中餐烹調	脆溜麻辣雞球、香菇肉絲油飯	
6/7	五	3	中餐烹調	糖醋排骨、香菇蛋酥燜白菜	
上課時間：18：00-21：00					

任課老師：陳麒丞