

# 南台科技大學 102 學年度第 1 學期課程資訊

課程名稱	飲料製備
課程編碼	M0D09601
系所代碼	0M
開課班級	四技餐旅一甲 四技餐旅一乙
開課教師	葉佳聖
學分	1.0
時數	3
上課節次地點	一 1 2 3 教室 T0602
必選修	選修
課程概述	學習六大基酒特色，不拘泥於形式，依自己或客人喜好自由自在的搭配。 學習各種丙級檢訂雞尾酒的調製技巧 學習雞尾酒如何用一種或一種以上的酒，加上冰、氣泡飲料、果汁、或奶、蛋、糖漿等調製成五彩繽紛，滋味完美的混合酒。
課程目標	課程學習結束各學員 能通過 98 年 12 月最後一次的舊丙檢調酒技術士學科考試 最終目標需考取丙級調酒技術士證照(新制或舊制)
課程大綱	雞尾酒的調配技法 1.直調法 2.搖勻法 3.攪拌法 4.漂浮法 5.果汁機混合法 6.手工冰熱咖啡調製 7.冷熱花茶調製
英文大綱	METHODS OF MAKING COCKTAILS 1.Method of Building 2.Method of Shaking 3.Method of Stirring 4.Method of Floating 5.Method of Blending 6.Syphone Cofee,Dripping Iced Coffee 7.Flowery Hot & Iced Tea
教學方式	

評量方法	
指定用書	飲料調製技術士技能檢定完全寶典
參考書籍	
先修科目	N/A
教學資源	
注意事項	另外繳交材料費
全程外語授課	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	丙級調酒證照
輔導考照 2	