

研習老師	褚品宜	領域	餐旅群	日期	106.08.22
研習地點	經國管理學院	研習課程		西餐、烘焙、葡萄酒	
		<p>西餐： 溫泉蛋蒜辣野菇沙拉、釀菠菜野菇雞肉捲佐酥炸肉球、馬鈴薯煎餅及綜合時蔬</p> <p>烘焙： 可麗露、手工巧克力</p> <p>葡萄酒：紅白酒、氣泡酒</p> <p>這是第一次跟著餐旅群(觀光科&餐飲科)大家庭一起到校外研習，</p> <p>在還沒研習開始前，聽到了豐富的課程內容，就已經開始滿懷期待，期待今日於經國管理學院可以收穫滿滿。</p>			
		<p>第一堂課是西餐：師傅示範並講解了兩道菜餚(溫泉蛋蒜辣野菇沙拉、釀菠菜野菇雞肉捲佐酥炸肉球)，清楚地講解著我們等等要自己操作的菜品，當下看見每位老師都非常專注認真地聽課，當下讓我覺得好像回到學生身分似的，等到自己操作中才發現原來後面的擺盤也是一大門學問，雖然有被師父稱讚，不過覺得還有進步的空間。</p>			
		<p>第二堂課是精緻西點，選手簡如怡示範了法國傳統點心---可麗露與巧克力，因為對甜點情有獨鍾的我，在教室裡我更沉浸在課程中聽講，每一個細節冠軍同學都清晰的贅述，這兩樣產品材料雖然都很簡單，但是做工都非常的繁複，希望之後可以於家裡自行體驗，看能否與課堂上做的那麼好吃。</p>			
		<p>第三堂課程應該是我們大家都很期待的葡萄酒品評。講師除了葡萄酒還準備了好幾款乳酪，其實在國外品嚐葡萄酒時，很常</p>			
		<p>搭配乳酪，讓酒的風味更加提升，透過這一次的課程也將我們平常對乳酪的認識與酒做了連結，什麼樣風味的乳酪適合搭配哪一款葡萄品種酒有更多的認識。帶有豐厚單寧與濃郁果香的紅酒搭配起硬質乳酪Parmigiano，讓單寧順口。在早上烤的可麗露來搭配熱帶香甜味的Moscato，讓我又再次體驗到不同的味道。</p> <p>這一整天下來的研習課程內容相當的豐富，不管事西餐、烘焙還是葡萄酒的課程，途中有經過客房教室(檢定專用)，還有房務教室，裡面物品應有盡有，就像飯店的房間一樣，，都讓我又收穫滿滿。</p>			
					