

美和科技大學

100 年度產學合作計畫結案報告

計畫名稱：鐵板燒料理研習計畫

計畫編號：100-FI-DHM-IAC-S-001

計畫期間：100 年 2 月 01 日~100 年 5 月 31 日

計畫主持人：黃宏隆

共同主持人：蔡昱維、劉上裕

經費總額：50,000 元

經費來源：以利亞廚房設備股份有限公司

100 年度產學合作計畫結案報告

鐵板燒料理研習計畫

壹、主要人力

貳、產學合作計畫摘要

參、鐵板燒料理研習菜單設計

肆、鐵板燒料理研習會實況照片

伍、本計畫之成果

陸、謝誌與建議

* 附件資料

一、鐵板燒料理研習營報名表

二、鐵板燒料理研習營研習手冊

壹、主要人力：

類別	姓名	服務機構/系所	職稱	在本研究計畫內擔任之具體工作性質、項目及	備註
主持人	黃宏隆	餐旅管理系	助理教授	產學計劃內容規劃與督導 產學計劃執行進度掌握	
共同主持人	劉上裕	餐旅管理系	講師	文宣海報制作 產品攝影	
共同主持人	蔡昱維	餐旅管理系	講師	菜單設計與產品試作	

*餐旅管理系系學會與學生共計有 10 人次參與協助研習會的各项準備工作。

貳、產學合作計畫摘要：

關鍵詞：(鐵板燒料理)

鐵板燒是一種源自日本的煮食方法，其原理是以一塊大鐵板將食物加熱，由廚師在鐵板上燒烤及處理各種食材，除了味覺的滿足外，欣賞廚師的烹調過程也是一種賞心悅目的體驗與視覺饗宴。

為了增進高中職餐飲相關科別教師對於鐵板燒料理的認識，本校餐旅管理系訂於民國 100 年 4 月 9 日（六）舉辦為期一天的鐵板燒研習課程，除了介紹鐵板燒技術與各種相關知識外，我們特別聘請高雄金典酒店來自新加坡的何灼勇師傅示範操作，並安排每一位學員可動手親自調製鐵板燒料理。

鐵板燒料理研習產學合作的廠家係生產餐飲專業設備聞名的「以利亞廚房設備股份有限公司」，本系鐵板燒料理台的建構與裝置由該公司協助規劃與完成。本次研習課程除了讓學員可動手親自調製鐵板燒料理之外，尚介紹「鐵板燒的由來」，「鐵板燒的種類」，與「鐵板燒的保養」等各種專業知識，使學員可從研習中得到更多豐富的知識與技能。

本次研習對象係以南部各高中職餐飲相關科別教師為主，報名研習的老師十分踴躍，由於場地與機台的限制，最後共有意 37 位學員參加，他們來自三民家商、三信家商、中山工商、內埔農工、立志中學、亞洲餐旅、屏榮高中、高苑工商、佳冬高農、東港海事、曾文農工、樹德家商等共 12 所學校。學員在完成一天的研習課程後，獲頒結業證書。

參、鐵板燒料理研習菜單設計

※鐵板燒料理示範操作與分組實習菜單配方 1(4 人份)

菜餚名稱：清蒸絲瓜蛤蜊 Steamed Clams With Loofah in Aluminium Foil

材料	數量/單位	材料	數量/單位	材料	數量/單位
蛤蜊 Clam	1 斤	鋁箔紙(共用)	2 條		
澎湖絲瓜 Loofah	1 條				
薑 Ginger	1 小段				
魚高湯 Fish Stock	適量				
調味料 (一)	數量/單位	調味料 (二)	數量/單位	調味料 (三)	數量/單位
鹽 Salt	適量				
黑胡椒 Black Pepper	適量				

※ 鐵板燒料理示範操作與分組實習菜單配方 2(4 人份)

菜餚名稱：松阪豬佐日式醬汁 Matsusaka Pork With Shiogayaki Sauce & Pineapple

材料	數量/單位	材料	數量/單位	材料	數量/單位
鱈魚 Cod Fish	4 片	檸檬汁 Lemon Juice	適量	白醋 White Vinegar	適量
蜂蜜芥菜醬： Honey Mustard		美乃滋 Mayonaise	適量	糖 Sugar	適量
熱水 Hot Water	適量	醬油 Soya Sauce	適量	香菜(小丁) Coriander	少許
黃芥末粉 Yellow Mustard Powder	30 公克	米酒 Rice Wine	適量	紅甜椒 Red Pepper (小丁)	1 粒
白胡椒粉 White Pepper Powder	適量			鹽 Salt	適量
蜂蜜 Honey	適量	木瓜沙沙 Papaya Salsa：		菠菜 Spinach	半斤
白醋 White Vinegar	適量	半熟木瓜(小丁) Papaya	200 公克	蒜頭 Garlic	2 兩

※ 鐵板燒料理示範操作與分組實習菜單配方 3(4 人份)

菜餚名稱：1. 香煎鯛魚佐蜂蜜芥菜醬木瓜沙沙 Pan Fried Sea Bream
With Honey Mustard, Papaya Salsa 2. 蒜香菠菜 Fried Garlic Spinach

份量：4 人份

材料	數量/ 單位	材料	數量/ 單位	材料	數量/ 單位
鱈魚 Cod Fish	4 片	檸檬汁 Lemon Juice	適量	白醋 White Vinegar	適量
蜂蜜芥菜 醬： Honey Mustard		美乃滋 Mayonaise	適量	糖 Sugar	適量
熱水 Hot Water	適量	醬油 Soya Sauce	適量	香菜(小丁) Coriander	少許
黃芥末粉 Yellow Mustard Powder	30 公克	米酒 Rice Wine	適量	紅甜椒 Red Pepper (小丁)	1 粒
白胡椒粉 White Pepper Powder	適量			鹽 Salt	適量
蜂蜜 Honey	適量	木瓜沙沙 Papaya Salsa：		菠菜 Spinach	半斤
白醋 White Vinegar	適量	半熟木瓜(小丁) Papaya	200 公克	蒜頭 Garlic	2 兩

肆、鐵板燒料理研習會實況



鐵板燒料理研習會場何師傅講解與操作示範情形



學員上課與實習操作情形



何師傅與王主任頒發結業證書給學員



伍、本計畫之成果

- 一、本次「鐵板燒料理」研習，為國內大專院校首次舉辦，大大地提升本校與本系的知名度。
- 二、本次研習課程除了讓學員可動手親自調製鐵板燒料理之外，尚介紹「鐵板燒的由來」，「鐵板燒的種類」，與「鐵板燒的保養」等各種專業知識，使學員可從研習中得到更多豐富的知識與技能。
- 三、透過本研習促進大學與高中職校餐飲相關科別的老師技術交流，並增進策略聯盟的關係，創造一個招生宣導的良好契機。

陸、謝誌與建議

- 一、非常感謝「以利亞廚房設備股份有限公司」提供一個難得的機會給美和科技大學，讓我們餐旅管理系能有一個絕佳的機會為南部高中職校餐飲相關科別的老師作專業研習與服務。尤其感謝活動經費的贊助，以及合作無間的默契，使整個競賽活動順利成功，我們也企盼下次的合作能做得更好！
- 二、我們特別感謝高雄金典酒店的何灼勇大師傅示範操作「鐵板燒料理」，使參加的每位學員獲益良多！
- 三、我們希望類似的產學合作活動能持續地舉辦，以創造三方共贏的效益。