



中餐烹調實習

學校：桃園市羅浮高中

科系：餐飲科

指導老師：莊子萱

學生：餐一乙 6 董又詩





課堂發現與學習

在中餐丙級課程的過程中，我學到了許多的食材處理與切割，烹調方法跟調味的比例搭配。像水花片，煎、煮、炒、炸等。每一堂課都讓我更深入的了解中餐的烹調技術。

心得

中餐丙級課程，讓我對中式料理的製作有了深入的認識與體驗。在學習過程中，我發現每道菜的背後都有很多的技術和細節，從刀工、烹調、火候的掌控，每一個環節都需要細心與耐心。透過反覆練習，我逐漸理解基本功對於烹飪的影響，像切菜的均勻度會影響食材受熱的均勻性，而影響料理的口感與美味。





每當一道料理完成，我都能感受到成就感與自己的技術逐漸提升。然而，過程中，也遇到不少挑戰，像熟練使用工具或精確掌握時間，這些都需要更多努力與經驗的累積。這段學習過程讓我明白，廚藝不僅是技巧的展現，更是細心與耐心的修煉。

