



# 國立臺東專科學校

## 高等教育深耕計畫

### 水花刀工祕笈課程 活動成果報告書

子計畫名稱：A-6 策略三-2 之開設微學分課程

承辦單位：餐旅管理科

活動日期：107/12/15

活動地點：餐旅管理科多功能教室



## 目 錄

一、計畫目標說明 .....	1
二、執行情況 .....	2
三、成果說明與心得建議 .....	3
四、活動照片、海報與宣傳單 .....	6
五、簽到表及活動問卷調查表錯誤! 尚未定義書籤。	



## 一、計畫目標說明

本計畫活動邀請本科楊碧娥老師來試範教授學生製作中式水花刀工，為了提升學生的中餐技術及知識，故此次主題以水花刀工練習為主要教授內容。對象為餐旅科有興趣的同學報名參加。



## 二、執行情況

(活動重點內容、特色、流程等)

本次活動流程如下：

本次活動流程如下：

107年12月15日 地點餐旅管理科三樓多功能教室

8:00報到

8:10正式上課

地點中央廚房/校內實習教室

08:10學生著工作服進三樓教室分組

08:20學生就組別定位整理清洗器具

08:30開始看示範操作、並自行操作

12:00午餐

13:00示範操作、並自行操作

16:30成果發表

18:00整理/心得分享



### 三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

大部份的學生都是第一次練習中是水花刀工，全部參與實作課程的學生皆能完成自己親手做的產品，並在全部水花刀工完成後，楊老師將同學練習成品加上米粉做成台式米粉炒。

水花刀工心得 吳佳芳

這次刀工課我學到超多，覺得自己平常刀工真的爛的可以，但是上完這次的課，我終於知道在刻的時候刀子不要插太深，大概0.3公分就好，不要太誇張，不然水花片會爛掉，還有其實黃瓜類的很難切，他會不斷的滑動，或是一個不小心手就會不見了，而且其實一個一樣的東西，再折再拗就會變成不一樣的樣子，黃瓜泡冷水後就會變硬比較脆，不會軟軟的立不起來，上完這次課後，中餐的水花片根本不難，可以很輕輕鬆鬆的很快就切出來了，而且也不會爛爛的，盤飾也可以擺的很漂亮，不會不知道該怎麼變化才好看。

五專一 洪於謙 11號

我覺得刀工不是一件容易的事，可是還是一件很有趣的一件事可以裝飾你盤子裡的東西，而且我覺得老師好厲害喔可以把刀子用的那麼遊刃有餘而且菜煮的也很好吃喔，老師真辛苦為了我們不惜犧牲自己的假日教好我們刀工還自己付錢煮我們的午餐，我覺得我要好好練習我的刀工要不然老師辛苦的教我們我還不會就是浪費老師的時間跟精神，下學期就要看上到刀工老師的課了好期待喔我也得好好



的磨練我自己的刀工了，要不然下學期的刀工課我就直接被老師打分數打到不及格。

#### 五專一 孫千雅 3號

這次水花刀工的活動，是我第一次體驗，雖然比別人都還早學，但是我覺得，我先學這個是在為了我以後來練習，比別人早學會刀工，就比別人多學會了，學會了蝴蝶、楓葉、帆船……等，雖然第一次切形狀，很累、手很不好拿刀，但是久了之後，越切就越熟練，手也拿刀越拿越習慣，其實第一次聽到有刀工這個活動的時候，我超興奮的，心想，等一下下課一定要去報名，因為我從以前就很想去學花式刀工了，所以超想去學的，也超興奮的。很感謝牌牌老師辦這個活動，也很感謝 老師中文煮的炒米粉，真的超好吃的。

#### 五餐一 06 楊蕙樺

今日上的水花課程很有趣，雖然只是一年級卻比別人早一點學習學的多了自然能比別人好點所以我覺得很謝謝老師願意用他的休息時間來教我們用簡單的食材可以做出美麗的成品，學到了菱形片、蝴蝶、楓葉...等等很多。也謝謝老師在中午的時候給我們煮了好吃的炒米粉還用我們剩下的食材煮湯，物盡其用完全沒有一絲一毫浪費，謝謝牌牌老師用心為我們舉辦這次的課程，用心學習給出成果無一是我們回饋給碧娥老師和牌牌老師最大的禮物，下次如果還有類似課程一定會推薦同學多學一點。



整體活動參與人次：男性：2 名

女性：5 名

活動滿意度：100

目標達成率100%



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)



