











三信家商
餐飲管理科
Food and Beverage
Management Department

烏龍麵製麵教室 成立囉!!!
【本教室特色】

- 全台灣第一間烏龍麵製麵技術專業教室，聘請業界專家實際教學指導。
- 專業製麵設備與業界相同，真實模擬現場無縫接軌。
- 未來將與本校【日、日式料理實境教室】結合，創造三信教學環境。
- 學生親身體驗從麵粉到麵條的實際製作過程，並多元延伸烏龍麵創意料理教學。
- 豐富多元文化教學，掌握時下餐飲脈動，讓您成為餐飲界的高手。

趕快加入我們

臉書搜尋：三信家商餐飲管理科
報名專線：07-7517171轉3301

三信家商 餐飲管理科
Food and Beverage
Management Department

特色招生

臉書搜尋：三信家商餐飲管理科
報名專線：07-7517171轉3301

日式料理專班

【本專班特色】

- 南部高中職首創可實際體驗工作環境之情境教室。
- 實踐【初中學、學中級】教育理念。
- 從外場服務、餐點製作、食材採購，等皆由專班學生一手包辦。
- 聘請資深師傅授課。
- 課程融入職人堅持精神。
- 學生可實際參與產品，進行菜單開發與製作。

現場展示多種日式料理，包括烏龍麵、壽司、刺身等。一位穿著黑色廚師服、戴著印有「S」字樣帽子的廚師正在為顧客服務。一位穿著灰色外套的男士正拿著手機拍攝食物。背景中還有其他顧客在觀看。

背景中可以看到學校的內部環境，包括玻璃隔間、櫃檯和廚房區域。一位穿著黑色外套的男士正站在櫃檯前，與一位穿著黃色上衣的女士交談。另一位穿著灰色外套的女士正拿著手機拍攝。背景中還有一些裝飾品，如盆栽和日式燈籠。







操作台
Operations area

NUMBER: 1

操作台
Operations area

NUMBER: 8 • NUMBER: 7

8



