

國立高雄餐旅大學日本料理廚藝認證

日本廚藝認證



主辦單位：國立高雄餐旅大學 應用日語學系

共同主辦單位：JRO 特定非營利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構

主辦人：黃女玲 博士

鎌倉聡 教授



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學

緣起簡介：

大部分的台灣人都非常喜歡日本料理，大街小巷中總有各式各樣的日式料理店。大家都認定所謂的少油且健康的日本料理在 2013 年已經正式登錄成為國際教科文組織的無形文化財。「うまみ UMAMI」、「だし DASHI」、「こんぶ KONBU」、「すし SUSI」、「さしみ SASHIMI」、「おもてなし OMOTENASI」等的日語，儼然成為國際間常接觸料理的人所熟悉的名詞。

十二年前，國立高雄餐旅大學中餐廚藝系為了舉辦一個世界年菜發表會，透過應日系熟識的日本飯店安排，邀請到當時是日本新阪急大飯店和食料理長的鎌倉聡老師來展演日本的年菜「お節料理 osetiryouri」。在那次的盛會集聚了 600 位以上對日本年菜有興趣的聽眾。日本的年菜非常有特色，在那三層的漆器裡裝滿了季節性的食材，每一種食物都依照食材的特性用了最適當的調理方法烹煮，每道食物都有其代表的意涵。雖然從事的是日語教學，但在那次的年菜發表會後，個人開始嘗試將前後在日本留學十年的期間所經歷過的日本飲食文化帶進台灣。

在這 12 年間同時也非常幸運的獲得多次跟日本的 JRO 這個非營利組織一起合作的機會。共同推展日本料理的調理技術、日本食材的運用及「食育 syokuiku」。JRO「特定非營利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構」是日本對全世界推展日本料理技術的機構，隸屬於 JF(日本フードサービス協会)，近年來除了結合東京廚藝名校「服部營養專門學校」的日本料理首席西澤辰男教授將日料的魅力及技術推展到全世界，也負責籌辦日本的農林水產省專為在日本國內學習日料調理技術，及在海外從事日本料理工作的廚藝界人士所舉辦的日本料理金、銀、銅勳官方認證。基於多年合作所建立的互信關係，於 2016 年高餐大應日系獲得 JRO 的邀約，希望藉由高餐大應日系把日本料理廚藝課程做更系統化、專業化的規劃。除了開課及檢定，每年都在台灣舉辦日本料理廚藝認證。

目前整體課程分為入門、初級、中級、高級四個級數。每個級數是 72 個小時。於 2019 年 7 月第一次對外招生開課，陸續在 10 月底前完成了入門、初級、中級三個級數的課程。11 月份在高餐大會舉辦了三個級數的術科及學科檢定考試。學員們在取得入門、初級、中級的三張檢定證照後才具資格參加 12 月份由日本的農林水產省委託 JRO 跟高餐大在台灣舉辦的銅勳認證講習及考試。

在日本要獲得銅勳資格需要具備 N2 的日語能力且在日本料理學校學習過一年，通過認證考試才能取得。考量到廚藝界的朋友及在學學生的日語能力條件及無法赴日留學的現況，高雄餐旅大學應日系用了兩年的期間，負責與日方機構溝通協調及設計規劃整合課程，建立日料檢定制，邀約日本名店名校資深教授來台講習授課。對外開課和完成一連串嚴謹的認證考試。希望這些努力可以為台灣建立一套完整的日本料理專業廚藝技術養成制度。

課程內容非常細膩，從刀具的選擇保養、刀工及姿勢、高湯取法、各種魚類海鮮肉品及食材處理、各式醬汁沾醬製作，調理技法(生食、煮、烤、蒸、炸、醃漬)、器皿選擇及季節性美感、食材意涵的呈現和日本飲食文化及衛生安全等的內容。透過具有 35 年資歷的日籍廚藝老師及台籍老師的翻譯，由入門階段開始循序漸進的全套教學。習得入門課程就可調理坊間日式料理店的所有菜色，初級及中級則進入到懷石(會席)料理的製作及呈現，並在課程中做簡易日料用語的教學。

歡迎對日本料理有興趣的人一起來共同參與體驗日本料理的美好跟日本廚師的職人精神。期待透過高餐大的日本料理課程及檢定和銅勳認證制度，幫助更多擁有專業日料廚藝技術的人士能獲得國際公認及肯定。

高餐日本料理認證

高雄餐旅大學應日系自 2016 年開始籌備規劃並與日方協調及設計規畫整合課程，建立日料檢定制，邀約日本名店名校資深教授來台講習授課。對外開課並完成一連串嚴謹的認證考試。並於 2019 年正式開始授課、考試、發證，持續不斷至今。希望這些努力可以為台灣建立一套完整的日本料理專業廚藝技術養成制度。認證級數分為三個等級「入門」、「初級」、「中級」。將日本料理學園裡的專業日本調理師課程，一整年度的精華程分別在於各個級數授課。每一個級數的課程分別各為 72 小時，從最基礎的衛生、儀態到職人精神皆囊括在內。

➤ 日本料理認證入門級

課程內容：

和食基礎知識、服裝儀容、調味料、調理器具、第一高湯熬製方式、第二高湯熬製方式
第 1.5 高湯熬製方式、蔬菜切法、魚類處理方式、霜降處理法

第一週 「高湯、湯品」

蛤蠣湯、御雜煮、豬肉味噌湯

第二週 「桂削」

桂削、大阪燒風白蘿蔔絲煎餅

第三週 「鍋物料理」

鴨肉鍋、海鮮鍋、豬肉味噌鍋

第四週 「雞蛋料理」

茶碗蒸、高湯玉子燒、三色丼

第五週 「握壽司」

壽司飯、壽司料、壽司的握法

第六週 「雞肉料理」

龍田炸雞、親子丼、照燒雞腿肉

第七週 「豆腐料理」

炸豆腐、香煎豆腐排、豆腐拌彩蔬

第八週 「大阪料理」

大阪燒、豚平燒、串炸

第九週 「天婦羅料理」

天婦羅醬、天婦羅食材、天婦羅麵糊、什錦天婦羅、天婦羅丼

第十週 「豬肉料理」

薑汁燒肉、豬肉蔬菜捲、豬肉丼

第十一週 「煮物」

馬鈴薯燉肉、金平牛蒡、味噌燉茄子豬肉

第十二週 「壽司捲」

壽司飯、壽司捲、細壽司捲、手捲、壽司醬油

第十三週 「麵類料理」

牛肉烏龍麵、蕎麥麵沙拉、涼素麵

第十四週 「味噌料理」

白田樂味噌、赤田樂味噌、田樂、味噌炸豬排、味噌雞腿肉



第十五週「日式燉菜」

炒燉菜、燉竹筍、燉冬瓜雞肉

第十六週「照燒鰭魚定食」

照燒鮮魚、秋葵佐芝麻醬、冬粉沙拉、味噌湯

第十七週「燒肉定食」

燒肉片、甜豆美乃滋涼拌、醋味增拌花枝小黃瓜、蛤蜊湯



課程專業用書-入門篇

➤ 日本料理認證初級

課程內容：

和食基礎知識、服裝儀容、調味料、料理器具、高湯熬製基礎、磨刀

第一週 「高湯、湯品」

蝦丸清湯、風味鮮筍湯、湯芡生薑豆腐

第二週 「蔬菜桂削」

基礎蔬菜桂削法、鮮蔬胡麻沙拉

第三週 「雞肉料理」

南蠻雞肉、和風烤雞串、脆皮蜜雞翅

第四週 「和風涼拌小菜」

蟹肉鮮菇拌彩蔬、芥末鮮菇拌時蔬、鮮蝦胡麻醬拌豆腐

第五週 「和風燒烤」

照燒鮮魚、焗烤明蝦、鹽烤鮮魚

第六週 「煮物料理」

和風燉山藥、和風燉南瓜、和風燉秋葵、和風燉竹筍、雞腿肉蔬菜捲

第七週 「鍋物料理」

雞肉丸子鍋、豆漿高湯鍋、咖哩鍋

第八週 「天婦羅」

天婦羅麵糊、天婦羅醬、鮮蝦干貝什錦天婦羅、櫻花蝦洋蔥什錦天婦羅、苦瓜豬肉什錦天婦羅、雞柳起司夾心天婦羅、鮮蝦茄餅天婦羅、鮮筍花枝漿夾餅天婦羅、什錦天婦羅茶泡飯

第九週 「雞蛋料理」

溫泉蛋、烏龍麵茶碗蒸、柳川風豬芙蓉蛋

第十週 「拌物料理」

梅肉涼拌雞絲小黃瓜、山葵美乃滋拌彩蔬、綠蘆筍芝麻味噌涼拌

第十一週 「素麵料理」

豬肉味噌素麵、清湯素麵、胡麻醬素麵

第十二週 「醋物料理」

醋拌紅白蘿蔔絲、土佐醋拌鮮蝦、醋拌干貝蟹肉

第十三週 「燉物料理」

香燉鮮魚、嫩薑燉雞肝、燉煮花枝

第十四週 「炸物料理」

馬鈴薯可樂餅、奶香蟹肉可樂餅、炸肉排

第十五週 「麵類料理」

咖哩烏龍麵、鴨肉蕎麥麵、蕎麥麵壽司

第十六週 「日式便當 1」

唐揚雞胸肉、美乃滋拌水煮蛋、醋拌小黃瓜吻魚、醃彩椒、秋葵培根捲

第十七週 「日式便當 2」

鹽烤鮭魚、炸蝦排、彩椒鑲肉、涼拌雞柳、雞肉什錦飯



課程專業用書-初級篇

➤ 日本料理認證中級

課程內容：

懷石料理緣起、日事食器、和食基礎知識、服裝儀容、調味料、料理器具、高湯熬製基礎、磨刀

第一週「前菜」

甘露栗球、豔彩明蝦、蟹肉黃瓜蛋皮海苔捲、豆腐拌苦瓜、花枝菊壽司、綠蘆筍捲燻鮭魚、楓葉紅蘿蔔片、木葉南瓜、玉米天婦羅

第二週「高湯、湯品」

烤鮮鯛吸物、葛滑鮮鯛吸物、白肉魚湯、白味增湯

第三週「鯛魚料理」

鯛魚生魚片拼盤、網蘿蔔、紅燒鯛魚、大阪燒風白蘿蔔

第四週「手製豆腐丸」

炸手製豆腐丸子、清燉豆腐丸、山葵豆腐丸

第五週「燒烤」

蛋素彩蔬烤雞腿、和風焗明蝦、烤秋刀魚捲

第六週「炸物、風味炸物」

抹茶鹽、咖哩鹽、鹽味仙貝炸物、玉米片炸物、杏仁片炸蝦的體內、唐揚芝麻雞、米果唐揚雞、龍田揚鯛魚

第七週「酢物」

南蠻漬雞胸、干貝鮮蝦佐蛋黃醋、鮭魚卵佐秋葵

第八週「前菜、拌物」

醋豆腐拌蔬菜、胡桃醬拌四季豆、秋柿拌豆腐

第九週「鍋物」

牡蠣土手鍋、雞肉壽喜燒鍋、石狩鍋

第十週「壽司」

壽司醋飯、散壽司、手綱壽司、手毬壽司

第十一週「小菜、酢物」

芝麻豆腐、芝麻豆腐醬、土佐酢凍、鰻魚蒲燒酢物、牡蠣吉野酢物

第十二週「日式甜點」

水羊羹、芝麻布丁、黑糖年糕

第十三週「雞鴨料理」

和風燉嫩鴨、雞胸肉火腿、蔥鹽雞

第十四週「煮物」

味噌燉鯖魚、干貝柳川風味鍋、高野豆腐雜煮拼盤

第十五週「炸物」

炸蟹甲、炸鮮筍、炸鮮茄、炸香魚

第十六週「燒烤」

香魚一夜干、黃金烏魚子烤鯛魚、花枝一夜干

第十七週「家常料理」

山椒吻仔魚、醬油風味烤飯糰、味噌風味烤飯糰、茶泡烤飯糰、鯛魚飯



相關活動紀錄-2019 入門級檢定



檢定相關日程海報



考生報到



試題說明



檢定實況



評審評分



全體合影

相關活動紀錄-2019 初級檢定



檢定相關日程海報

檢定實況



檢定實況

檢定實況



評審評分

全體合影

相關活動紀錄-2019 中級檢定



檢定實況



檢定實況



檢定實況



檢定實況



評審評分



全體合影

相關活動紀錄-2019 銅勳認證



檢定前研習會



檢定前研習會



檢定實況



檢定實況



評審評分



通過測驗考生、評審合影

為實確關
分備，中相
，具分及的
，中校立學
其院建習西
，專校實的
所大學的有
十旅。制現
二醫院年了
有立學一除
就國大了。「
學的四立力
大一際設能
立唯國，務
國及程實開
的台藝課的
系是廚的後
旅學、向之
營大光導業
有旅觀業畢
設營、就生
台雄旅及學
全商營務保

日食、將認入和級程期套融前初課以整景店、業，在蜀飯門專問劃為急人「顧規化版了證審，文新劃認編材以版規理材食，大，料教地系「師本任在語了老日擔灣日到導「史台用請主的隆合應邀任般水結院，擔階清神學術認個家精際技倉四專人，國藝錄級理職中「高料理之該理長和本料程合料理級日本課結本料中由日證



資料來源：
國立高雄餐旅大學

採訪/文：Tina Hsieh
編輯：Cindy Lo、Naomi Chen
圖：Tina Hsieh

分享文章：<https://nommagazine.com/?p=45887>

相關媒體報導-波新聞

https://www.bo6s.com.tw/news_detail.php?NewsID=4782



2020/08/13 星期四 [請選取語言](#)

新聞搜尋

關於我們 ▾ 新聞區 ▾ 專題區 ▾ 活動區 ▾ 影音區 ▾ 年度新聞 ▾



高餐大舉行「日本料理認證發表會暨模擬檢定考試」 打造出「日本料理認證」專業課程 / 波新聞

來源:波新聞 | 日期: 2018-11-05 14:04:15 | 瀏覽次數: 856

[Facebook](#) [LINE](#) [WeChat](#)

波新聞-李至文

國立高雄餐旅大學以餐旅實務教學為導向，積極落實融合理論與實務的教學策略，建立具備實務及就業導向之務實致用課程，達成「務實致用，學用合一」的人才培育目標，今年度著手規劃各餐旅專業認證課程，其中「日本料理認證」課程結合該校國際學院應用日語系，以文化為背景，融入日本料理廚藝技術，打造出「日本料理認證」專業課程。

圖 / 「大阪新阪急飯店前和食料理長」鎌倉聰老師(左一)、日本料理專家清水隆史先生(左二)

該專業課程預計規劃成入門、初級、中級和高級共四個階段，每階段課程時數規劃為72小時，其課程內容全權由「大阪新阪急飯店前和食料理長」鎌倉聰老師規劃教材內容及專業術課考試，並邀請日本料理專家清水隆史先生擔任教材編審顧問，以期將日本料理職人精神結合台灣在地食材，規劃在整套的認證課程之中。

圖 / 日本料理認證發表

圖 / 日本料理認證發表

圖 / 日本料理認證發表

<https://www.runnews.com.tw/education/2018110602/>

高雄餐旅大學11/5「日本料理認證發表會暨模擬檢定考試」@ RUN NEWS

Home
教育

十一月 6, 2018 ■ 教育 ■ By 吳富正

< >

【RUN新聞 記者吳富正、吳美蘭／2018.11.05.高雄報導】

國立高雄餐旅大學以餐旅實務教學為導向，積極落實融合理論與實務的教學策略，建立具備實務及就業導向之務實致用課程，達成「務實致用，學用合一」的人才培育目標，於本年度著手規劃各餐旅專業認證課程，其中「日本料理認證」課程結合該校國際學院應用日語系，以文化為背景融入日本料理廚藝技術，打造出「日本料理認證」專業課程，預計規劃成入門、初級、中級和高級共四個階段，每階段課程時數規劃為72小時，其課程內容全權由「大阪新阪急飯店前和食料理長」鎌倉聰老師規劃教材內容及專業術課考試，並邀請日本料理專家清水隆史先生擔任教材編審顧問，以期將日本料理職人精神結合台灣在地食材，規劃在整套的認證課程之中。



最新新聞



又爆黑心假口罩，
連鎖通路也遭殃！
八月 13, 2020



凱鈺行動科技與日
本VACAN攜手共創
「新常態」後疫情
經濟模式
八月 13, 2020



古亭CP質超高手搖
飲推薦 不能錯過的



高餐大舉辦三個級別的廚料及學科檢定考試。

學員在取得入門、初級、中級三項檢定證照後，才具備資格參加由日本農林水產省委託JRO廚藝大賽在台灣舉辦的廚料調理講習及考試。

從刀具保養教到飲食文化，課程內容非常精闢，從刀具的選擇、保養、刀工及姿勢、高湯取法、各種魚類海鮮肉品及食材處理、各式醬汁沾醬製作、調理技法（生食、煮、烤、蒸、炸、醃漬）、器皿選擇及季節性美感、食材意涵的呈現和日本飲食文化及衛生安全等內容。

銅動檢定制 高餐大日料課程 日本官方認證

文：周月賢/黃文玲



不少台灣人喜歡日本料理，大街小巷有各式各樣的日式料理店。大家都認定，日式料理在2013年已正式登錄成為國際級文化遺產。大家卻不知道，「うまみ」(UMAMI)、「だし」(DASHI)、「こんぶ」(KONBU)、「すし」(SUSHI)、「さしみ」(SASHIMI)、「おちてなし」(OMOTENASHI)等日語，雖然成為全球飲食界大家熟悉的名詞。

高雄餐大廚料系用了兩年的開

關，與日方協議及設計課程整合課程，建立日料檢定制，是約日本名店名師授課授課來台講習授課，對外開辦並完成一連串嚴謹的認證考試。希望這些努力可以為台灣建立一套完整的日本料理專業廚藝技術養成制度。

與 JRO 合作舉辦認證檢定

12年前，國立高雄餐大與中餐廚藝系舉辦世界年餐發表會，透過應用日語系熟練的日本飯店安排，邀請當時的日本新飯店飯店和食料理長

證書。老師來臺灣日本的年菜「お節料理」。在那次的盛會舉辦超過600位對日本年菜有興趣的觀眾。

日本年菜非常有特色，在三層的漆器裡裝滿了季節性食材，每一種食物都依食材的特性用最適當的調理方法烹煮，每道食物都有其代表的意涵。雖然從事的是日料教學，但在那次年菜發表會後，個人開始嘗試將前後在日本留學十年間所經歷過的日本飲食文化帶進台灣。

在這12年間，同時也非常幸運多次與日本非營利組織「特定非 利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構」(JRO)合作，共同推廣日本料理的調理技術、日本食材的運用，以及「食育」。JRO是日本向全世界推廣日本料理技術的機構，隸屬於「日本フードサービス」(JFS)。

近年除了結合東京廚藝名校「原宿餐專門學校」的日本料理

首席教授西澤原將日料的魅力及技術推廣到全世界，也負責輔導日本農林水產省等為在日本國內學習日料調理技術，及在海外從事日本料理工作的廚藝界人士所舉辦的日本料理金、銀、銅動官方認證。

在日本要獲得銅動資格，需要具備N 2的日語能力，且在日本料理學校學習過一年，通過認證考試才能取得。考慮到台灣廚藝的朋友及在學學生日語能力，以及無法赴日留學的現況，高餐大應日系2016年獲JRO認可，在台灣系統化、專業化地設置日本料理廚藝課程。除了開辦及檢定，也定期在台灣舉辦日本料理廚藝認證。

目前認證課程分為入門、初級、中級、高級四個級數，每個級數學習時數72個小時，於2019年7月第一次招生、開課，並陸續完成入門、初級、中級三個級數的課程。11月在

勢、高湯取法、各種魚類海鮮肉品及食材處理、各式醬汁沾醬製作、調理技法（生食、煮、烤、蒸、炸、醃漬）、器皿選擇及季節性美感、食材意涵的呈現和日本飲食文化及衛生安全等內容。

透過具有35年資歷的日籍廚藝老師及台灣老師帶領，由入門開始循序漸進教學，習得入門課程就可調理坊間日式料理店的所有菜色，初級及中級則進入懷石（會席）料理的製作及呈現，並在課程中做最易日料用紙教學。

歡迎對日本料理有興趣的人士一起來參與體驗日本料理的奧妙與日本廚師的職人精神，期待透過高餐大的日本料理課程、檢定，以及認證制度，幫助更多擁有專業日料廚藝技術的人士獲得國際認證及肯定。（作者為國立高雄餐大應用日語系系主任）