



2018 少年廚師 夏令營

初階班 7/2~7/6

進階班 7/9~7/13

 開平廚藝學院
Kai Ping Culinary Academy

初階班

進階班

活動對象 國小五年級~國中三年級(11~15歲)

活動地點 台北市復興南路二段148巷24號開平餐飲學校(近捷運科技大樓站、捷運大安站)

活動日期 2018年7月2日~7月6日

課程內容

- ◆ 烘焙課程：巧克力脆餅、脆皮泡芙(香草奶油)、藍莓大理石乳酪蛋糕、杏仁瓦片、巧克力戚風毛巾捲
- ◆ 西餐課程：田園小雞干島沙拉、波隆娜燉豬排佐蕃茄醬汁、總匯三明治附起司薯條棒、奶油蘑菇濃湯
- ◆ 中餐課程：韭菜盒、咕咾肉
- ◆ 餐飲禮儀課程：餐桌擺設、用餐禮儀
- ◆ 飲料調製課程：OREO冰沙、水果賓治、榛果奶茶
- ◆ 成果展&心得分享



報名連結 <https://goo.gl/jX6wFf>

活動費用 五天課程 **13,000元**
含學費、講師費、場地費、講義、食材、午餐，
一套專屬廚師服，修業完成發予研習證書

早鳥優惠 **2018年5月20日前完成繳費享早鳥價11,000元**

※課程詳情及學費優惠請見課程網站

※主辦單位保留更改課程內容與課程日期之權利

聯絡方式 02-2755-6939 # 316 楊老師

聯絡信箱 kpcs@kpvs.tp.edu.tw

廚藝學院粉絲團 <https://www.facebook.com/justkpcs>

2018年7月9日~7月13日

課程內容

- ◆ 烘焙課程：核桃古典巧克力蛋糕、法式杏仁塔、黑醋栗巧克力慕思
- ◆ 西餐課程：脆梅芒果鮮蝦披薩、南瓜蟹肉濃湯、慢烤梅花小豬佐鳳梨蜜桃甜酸醬、綜合水果沙拉佐香橙油醋
- ◆ 中餐課程：香酥芝麻球、官財板、月亮蝦餅、芋圓
- ◆ 飲料調製：桌邊凱薩醬製作及拌沙拉、柳橙鮮奶蜜搖盪法、普施咖啡注入法
- ◆ 成果展&心得分享



報名連結 <https://goo.gl/m1KHPz>

活動費用 五天課程 **13,000元**
含學費、講師費、場地費、講義、食材、午餐，
修業完成發予研習證書