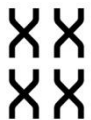


Cooking Class



學學國際文化創意事業股份有限公司

聯絡人:趙國璽 02.8751.6898#312 Email : billchao@xuexue.com.tw



您好，感謝選擇學學辦理講座活動。

學學特別推薦樂於分享的講師，幫助本次講座對象有效提升軟實力。

有任何問題請歡迎指教。





空間介紹

遠眺基隆河及台北101大樓，絕佳的視野、寬敞的大理石檯面，
自然簡單的原木傢具與餐食互相呼應，在擁擠喧囂的城市中滋出難得放鬆的生活空間。





講師介紹 / 魏嘉昌 EDDI

- 別盧洋館行政主廚
- 國立政治大學EMBA葡萄酒會講師
- 美人廚房螢幕廚師班底
- 澳洲昆士蘭堅果協會堅果食譜設計，美食搭配推薦達人
- 安麗雜誌(月刊、雙月刊)主廚示範料理
- 圓頂市集葡萄酒講師

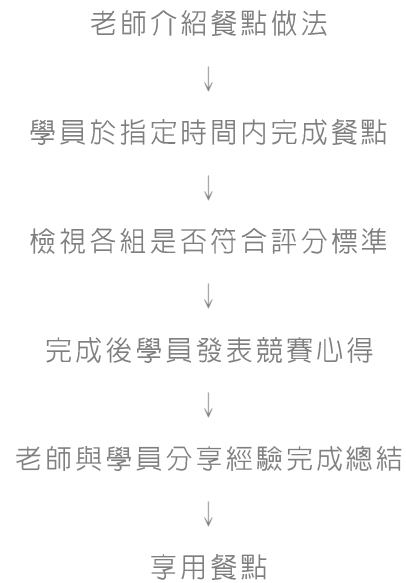
遊走餐飲市場十多年，期望將美食與文化結合，
帶給消費者更深層的饗宴感受。
主要以專供義式料理為主，
再將之組合與調配更是有獨到見解；更長以酒入菜的概念烹調。

此外，EDDI也是葡萄酒講師，
說到品酒，往往用故事或是感性的比你取代艱深的專業知識，
引領學員進入浪漫的酒之國度





課程流程



評分標準:各組分工、創意表現、組別清潔、製作時間、擺盤、餐點口味



A組.

起司烤番茄鮭魚球

馬鈴薯麵疙瘩起司四重奏

炭烤牛排烤蔬菜佐鹽之花

藍莓優格佐季節水果



B組

紅白沙拉

奶油手工寬麵佐花椰菜

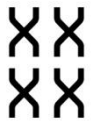
紅酒洋蔥烤牛小排佐芥末子醬

波特酒煮西洋梨巧克力醬



3000元(含稅)/人

費用包含:講師講酬、場租費用、服務費用、食材與課程講義。



Thank you