

2014

少年廚師夏令營

開平廚藝學院特別針對國小六年級到國中二年級的青少年設計了
 包含中西料理與烘焙的烹飪課程，並教導基本的餐飲禮儀，
 讓孩子在學習料理的過程中了解食材、培養興趣，更可以訓練耐心、專注力，
 發揮創造力並建立正確的飲食觀念。課程最後一天舉行成果展，
 每位學員可邀請一位親友共同參與、品嚐美食與分享心得，度過一個豐收的暑假。
 活動對象：國小六年級~國中二年級(12~15歲)貴賓。

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)。

活動日期：2014年7月28日(星期一)~8月1日(星期五)。

活動費用：一期18,000元，2014年6月底以前完成報名，享有早鳥優惠15,000元。

含學費、講師費、場地費、講義、食材、午餐費用及餐飲禮儀套餐，

並幫您的孩子製作一套專屬廚師服，修業完成會發予研習證書。

課程規劃：

	上午 9:30~12:00	午餐時間 12:00~13:30	下午 13:30~16:00
7/28 星期一	西餐 ◎卡布奇諾蘑菇濃湯 ◎蒸烤萬帝捲佐酸豆奶油醬 附香料洋芋什蔬	月亮蝦餅、蒜泥白肉、左宗棠雞、 吻魚烘蛋、海鮮豆腐煲、清炒時蔬 附：白飯、甜湯	烘焙 伯爵茶手五餅乾
7/29 星期二	西餐 ◎地中海漁夫海鮮湯 ◎葛莉亞起士火腿屯肉捲 佐塔塔醬附蒜味天使麵	義式海鮮湯(附餐包) 培根雞肉捲佐蘑菇醬汁 蕃茄豬肉丸義大利麵(主菜二選一) 飲料	烘焙 英式香橙馬芬蛋糕
7/30 星期三	中餐 ◎宋嫂魚羹 ◎左宗棠雞	什果蝦球、秘製醬子排、 清蒸鱈魚、紹興香醉雞、 菜脯蛋、蛤蜊鮮瓜 附：白飯、甜湯	烘焙 黑森林鮮奶油蛋糕裝飾
7/31 星期四	餐飲禮儀 ◎認識器具 ◎餐桌擺設 ◎用餐禮儀	火腿玉米濃湯(附餐包) 御村式香料烤雞腿 義式香煎鱈魚(主菜二選一) 焦糖覆盆子巧克力蛋糕、飲料	飲料調製 ◎OREO冰沙 ◎水果蜜治 ◎榛果奶茶
8/1 星期五	同樂會備餐	12:00~14:30 成果展 + 心得分享	

