

檔 號：RND0319  
保存年限：3

## 醒吾學校財團法人醒吾科技大學 函

地址：新北市林口區粉寮路1段  
101號

聯絡人：推廣教育中心 曾燕婷  
電子信箱

：101059@mail.hwu.edu.tw

聯絡電話：02-26015310分機

1691

傳真電話：02-26016594

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年7月1日

發文字號：醒大廣字第1030005252號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：西餐料理精進班招訓簡章（5252-西餐料理精進班招生簡章.PDF，共1個電子檔案）

主旨：檢送本校推廣教育中心辦理勞工在職進修計畫「西餐料理精進班」招生簡章乙份，敬請惠予張貼公告並鼓勵有興趣之在職勞工報名參加，請 查照。

說明：

- 一、上課日期：103年8月23日~103年11月8日止。
- 二、上課時間：每週六 09:00~16:00，共計60小時。
- 三、上課地點：醒吾科技大學觀光餐旅大樓。
- 四、報名時間：103/7/23中午12:00起~103/8/20下午18:00止。
- 五、報名方式：採線上報名。網路報名課程代號：67063。

(一)先到台灣就業通網站

<http://www.taiwanjobs.gov.tw/Internet/index/index.aspx> 加入會員。

(二)再到產業人才投資方案網

<http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx> 報名課程

六、參訓費用：8,310元(一般身份補助80%，特定對象補助100%)。

七、課程洽詢電話：(02)2601-5310分機1688.1691。

正本：全國大專院校及高中職



副本：本校推廣教育中心

103107102  
17:00:37



擬辦：

- 一、將來文上傳本校公文系統，公告週知。
- 二、文陳閱後存。

的  
擬  
用  
理  
員  
許  
孟  
瑜

教授兼  
研  
發  
長  
林  
佑  
昇

代  
決  
行  
為

副  
教  
授  
兼  
研  
究  
所  
處  
理  
及  
推  
廣  
服  
務  
組  
長  
施  
君  
興

教  
授  
兼  
研  
發  
長  
林  
佑  
昇

訂



線

2/4

## 103年度勞工在職進修計畫招訓簡章

| 訓練單位名稱      | 醒吾學校財團法人醒吾科技大學   |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
|-------------|--|------|------|------|-----------|---------------------|-----|-----------|-----------------------------|-----|-----------|------|--|-----------|--------------------|-----|-----------|-----------------------|-----|-----------|--------------------------|-----|-----------|---------------------------|-----|-----------|------|--|-----------|--------------------------|-----|-----------|---------------------------|-----|-----------|------------------------|-----|-----------|------|-----|--|
| 課程名稱        | 西餐料理精進班 (網路報名課程代號：67063)   |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 報名/上課地點     | 24452 新北市林口區粉寮路一段101號 (醒吾科技大學觀光餐旅大樓2樓西餐教室)   |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 訓練目標        | <p>1. 學科：專業學科-西餐概論、烹調製作理論、食品安全衛生、西餐文化、菜單設計等課程，獲得西餐烹調之基本認知，進而安排專業術科，由講師規劃課程，學員經由觀摩示範與實際操作而擁有進階西式餐飲之製作能力。學員能完全瞭解西餐烹調流程及烹調法的異同。</p> <p>2. 技能：學員能依菜單完成分組實作，並將實作成品由授課老師給予建議及評分。</p>   |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 課程內容大綱及時數   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>上課時間</th> <th>課程大綱</th> <th>上課時數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>08/23 (六)</td> <td>西餐概論；華爾道夫沙拉·乾燒茄汁雞腿排</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>08/30 (六)</td> <td>酒類的認識與應用；起士焗奶油鱸魚排·青豆仁將湯附麵包丁</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>09/06 (六)</td> <td>停課乙次</td> <td></td> </tr> <tr> <td>09/13 (六)</td> <td>西式菜單設計；油封法式鴨腿·尼斯沙拉</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>09/20 (六)</td> <td>餐飲成本控制；英式啤酒炸魚柳·經典凱撒沙拉</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>09/27 (六)</td> <td>解構料理介紹與實作；西西里薄皮比薩·義大利蔬菜湯</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>10/04 (六)</td> <td>分子料理概論與實作；茄汁南瓜麵疙瘩·秋葵雞肉薏仁湯</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>10/11 (六)</td> <td>停課乙次</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10/18 (六)</td> <td>歐洲料理塔吉嫩羊腩；西班牙海鮮飯·西班牙蕃茄冷湯</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>10/25 (六)</td> <td>新世紀義式開胃菜三式；野菇松露風味燉飯·經典洋蔥湯</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>11/01 (六)</td> <td>燻烤豬里肌佐木斯里；紅酒醬燉豬肩·馬賽海鮮湯</td> <td>6小時</td> </tr> <tr> <td>11/08 (六)</td> <td>綜合實習</td> <td>6小時</td> </tr> </tbody> </table>  | 上課時間 | 課程大綱 | 上課時數 | 08/23 (六) | 西餐概論；華爾道夫沙拉·乾燒茄汁雞腿排 | 6小時 | 08/30 (六) | 酒類的認識與應用；起士焗奶油鱸魚排·青豆仁將湯附麵包丁 | 6小時 | 09/06 (六) | 停課乙次 |  | 09/13 (六) | 西式菜單設計；油封法式鴨腿·尼斯沙拉 | 6小時 | 09/20 (六) | 餐飲成本控制；英式啤酒炸魚柳·經典凱撒沙拉 | 6小時 | 09/27 (六) | 解構料理介紹與實作；西西里薄皮比薩·義大利蔬菜湯 | 6小時 | 10/04 (六) | 分子料理概論與實作；茄汁南瓜麵疙瘩·秋葵雞肉薏仁湯 | 6小時 | 10/11 (六) | 停課乙次 |  | 10/18 (六) | 歐洲料理塔吉嫩羊腩；西班牙海鮮飯·西班牙蕃茄冷湯 | 6小時 | 10/25 (六) | 新世紀義式開胃菜三式；野菇松露風味燉飯·經典洋蔥湯 | 6小時 | 11/01 (六) | 燻烤豬里肌佐木斯里；紅酒醬燉豬肩·馬賽海鮮湯 | 6小時 | 11/08 (六) | 綜合實習 | 6小時 |  |
| 上課時間        | 課程大綱   | 上課時數 |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 08/23 (六)   | 西餐概論；華爾道夫沙拉·乾燒茄汁雞腿排  | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 08/30 (六)   | 酒類的認識與應用；起士焗奶油鱸魚排·青豆仁將湯附麵包丁  | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 09/06 (六)   | 停課乙次   |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 09/13 (六)   | 西式菜單設計；油封法式鴨腿·尼斯沙拉   | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 09/20 (六)   | 餐飲成本控制；英式啤酒炸魚柳·經典凱撒沙拉  | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 09/27 (六)   | 解構料理介紹與實作；西西里薄皮比薩·義大利蔬菜湯   | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 10/04 (六)   | 分子料理概論與實作；茄汁南瓜麵疙瘩·秋葵雞肉薏仁湯  | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 10/11 (六)   | 停課乙次   |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 10/18 (六)   | 歐洲料理塔吉嫩羊腩；西班牙海鮮飯·西班牙蕃茄冷湯   | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 10/25 (六)   | 新世紀義式開胃菜三式；野菇松露風味燉飯·經典洋蔥湯  | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 11/01 (六)   | 燻烤豬里肌佐木斯里；紅酒醬燉豬肩·馬賽海鮮湯   | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 11/08 (六)   | 綜合實習   | 6小時  |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 招訓對象及資格條件   | <p>一、學歷：不限</p> <p>二、資格條件：<br/>年滿十五歲以上，具就業保險、勞工保險或農民保險身份之在職勞工，且符合下列資格之一：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 具本國籍。</li> <li>2. 與中華民國境內設有戶籍之國民結婚，且獲准居住在臺灣地區工作之外國人、大陸地區人民。</li> <li>3. 符合入出國及移民法第十六條第三項、第四項規定之單一中華民國國籍之無戶籍國民，及取得居留身分之泰國、緬甸、印度或尼泊爾地區無國籍人民，且依就業服務法第五十一條第一項第一款規定取得工作許可者。</li> <li>4. 跨國(境)人口販運被害人，並取得工作許可者。</li> </ol> <p>◎註：前項年齡及補助資格以開訓日為基準日。</p>  |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |
| 遴選學員標準及報名程序 | <p>一、報名方式</p> <p>本計畫課程採線上報名，需先於「臺灣就業通」網站加入會員，再至「產業人才投資方案網」登入會員完成課程報名，本校將依系統之報名完成時間順序通知於7日內完成繳費及相關資料才算完成報名手續。逾期未完成者，視同放棄報名資格，將陸續依序通知備取學員完成報名手續。一旦放棄報名資格者，不可再要求恢復其錄取身分，如學員日後還想報名本門課程，須依職訓局報名相關規定重新報名。</p> <p>二、報名步驟</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 需為臺灣就業通網站：<a href="https://www.taiwanjobs.gov.tw">https://www.taiwanjobs.gov.tw</a> 會員方可報名，如非該網會員，請先至臺灣就業通註冊會員，並取得帳號密碼者才能夠報名本計畫課程。<br/>◎如忘記密碼，可撥打臺灣就業通服務電話：0800-777-888 洽詢。</li> <li>2. 已加入臺灣就業通會員者，請至產業人才投資方案網：<br/><a href="http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx">http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx</a> 完成課程報名。</li> <li>3. 完成線上報名後，請於通知繳費後7日內繳交全額訓練費用及相關文件，須繳交之文件如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 2吋照片1張。</li> <li>(2) 身分證正反影本2份。</li> <li>(3) 參訓學員本人之存摺正面影本1份。</li> <li>(4) 特定對象參訓者請提供相關證明文件。(參考網址：<a href="http://eec.hwu.edu.tw/">http://eec.hwu.edu.tw/</a>)</li> <li>(5) 勞保明細表(※由職訓系統自動勾稽查核，系統如無法勾稽者將另通知繳交)。</li> <li>(6) 契約書乙式2份(請務必先行詳閱，開班當天由開課單位備妥紙本予參訓學員簽名繳回)。</li> </ol> </li> <li>4. 完成上述步驟才算報名完成，方可保留本班參訓名額。</li> </ol> <p>三、繳費及資料繳交方式</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 繳費方式如下： <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 匯款：匯款戶名：醒吾學校財團法人醒吾科技大學<br/>匯入行庫：彰化銀行(代碼009)<br/>匯入帳號：9689-51-100099-00</li> <li>(2) ATM轉帳：帳號同上。</li> <li>(3) 親自繳交：請至「醒吾科技大學·設計大樓一樓·推廣教育中心」繳交(地址同上)。</li> </ol> </li> </ol> |      |      |      |           |                     |     |           |                             |     |           |      |  |           |                    |     |           |                       |     |           |                          |     |           |                           |     |           |      |  |           |                          |     |           |                           |     |           |                        |     |           |      |     |  |

請於匯款或轉帳後，於繳款證明備註姓名、繳款時間。寄到101059@mail.hwu.edu.tw或傳真到(02)2601-6594醒吾科技大學推廣中心曾小姐收。以利核對資料以完成報告手續。

|          | <p><b>2.資料繳交方式如下：</b></p> <p>(1)E-mail 電子檔：請寄至 101059@mail.hwu.edu.tw(郵件主旨說明：報名產投課程學員xxx)。</p> <p>(2)傳真：請傳真至(02)2601-6594 推廣教育中心收</p> <p>(3)紙本郵寄：請以掛號郵寄至：24452 新北市林口區粉寮路一段 101 號<br/>醒吾科技大學推廣教育中心曾燕婷小姐 收。</p> <p>(4)親自繳交：請至醒吾科技大學·設計大樓一樓·推廣教育中心 繳交(地址同上)。</p> <p><b>※貼心小提醒：必須完成下列三項流程才算完成報名手續</b></p> <p>1.成為臺灣就業通會員取得帳號與密碼。</p> <p>2.至「產業人才投資方案網」完成課程報名。</p> <p>3.繳交全額訓練費用及相關應繳報名資料(文件)。</p> <p>◎若對於線上報名有任何疑問或電腦系統操作有困難者，歡迎來電至醒吾科技大學推廣教育中心洽詢。</p>  |      |      |     |  |     |  |
|----------|---|------|------|-----|--|-----|--|
| 招訓人數     | 24 人  |      |      |     |  |     |  |
| 報名起迄日期   | 103 年 7 月 23 日 12:00 起 至 103 年 8 月 20 日 18:00 止   |      |      |     |  |     |  |
| 預定上課時間   | 103 年 8 月 23 日~11 月 8 日·每週六 09:00~16:00；(9/6 停課·10/11 停課)，共計 60 小時  |      |      |     |  |     |  |
| 授課師資     | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="341 595 485 629">講師姓名</th> <th data-bbox="485 595 1423 629">專業領域</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="341 629 485 808">黃寶元</td> <td data-bbox="485 629 1423 808">           1.希爾頓飯店-客座主廚(美國三藩市)。<br/>           2.麗景四季飯店-行政主廚。<br/>           3.假日飯店、凱悅飯店、太魯閣紡織集團LULU連鎖餐飲、台南大飯店、朝代大飯店。<br/>           4.洋蔥先生牛排連鎖餐廳-餐飲事業部顧問(Mr'Onion)。<br/>           5.餐飲及餐飲連鎖店投資輔導與開發/前場與後場規劃設計。<br/>           6.餐飲作業管理/導入電腦作業及餐飲人員教育訓練。         </td> </tr> <tr> <td data-bbox="341 808 485 987">葉承欽</td> <td data-bbox="485 808 1423 987">           1.台北西華大飯店 歐風小館西廚副領班<br/>           2.台北凱悅大飯店 義大利廚領班。<br/>           3.台北遠東大飯店 馬可李羅義大利廚領班。<br/>           4.台北華園洲際飯店副主廚 Mahana 主廚。<br/>           5.太平洋立德旅館事業股份有限公司總管理處餐飲事業部 總監。<br/>           6.太平洋溫泉會館 餐飲部總監。<br/>           7.華泰王子大飯店 西餐行政主廚。         </td> </tr> </tbody> </table> | 講師姓名 | 專業領域 | 黃寶元 | 1.希爾頓飯店-客座主廚(美國三藩市)。<br>2.麗景四季飯店-行政主廚。<br>3.假日飯店、凱悅飯店、太魯閣紡織集團LULU連鎖餐飲、台南大飯店、朝代大飯店。<br>4.洋蔥先生牛排連鎖餐廳-餐飲事業部顧問(Mr'Onion)。<br>5.餐飲及餐飲連鎖店投資輔導與開發/前場與後場規劃設計。<br>6.餐飲作業管理/導入電腦作業及餐飲人員教育訓練。 | 葉承欽 | 1.台北西華大飯店 歐風小館西廚副領班<br>2.台北凱悅大飯店 義大利廚領班。<br>3.台北遠東大飯店 馬可李羅義大利廚領班。<br>4.台北華園洲際飯店副主廚 Mahana 主廚。<br>5.太平洋立德旅館事業股份有限公司總管理處餐飲事業部 總監。<br>6.太平洋溫泉會館 餐飲部總監。<br>7.華泰王子大飯店 西餐行政主廚。 |
| 講師姓名     | 專業領域  |      |      |     |  |     |  |
| 黃寶元      | 1.希爾頓飯店-客座主廚(美國三藩市)。<br>2.麗景四季飯店-行政主廚。<br>3.假日飯店、凱悅飯店、太魯閣紡織集團LULU連鎖餐飲、台南大飯店、朝代大飯店。<br>4.洋蔥先生牛排連鎖餐廳-餐飲事業部顧問(Mr'Onion)。<br>5.餐飲及餐飲連鎖店投資輔導與開發/前場與後場規劃設計。<br>6.餐飲作業管理/導入電腦作業及餐飲人員教育訓練。  |      |      |     |  |     |  |
| 葉承欽      | 1.台北西華大飯店 歐風小館西廚副領班<br>2.台北凱悅大飯店 義大利廚領班。<br>3.台北遠東大飯店 馬可李羅義大利廚領班。<br>4.台北華園洲際飯店副主廚 Mahana 主廚。<br>5.太平洋立德旅館事業股份有限公司總管理處餐飲事業部 總監。<br>6.太平洋溫泉會館 餐飲部總監。<br>7.華泰王子大飯店 西餐行政主廚。  |      |      |     |  |     |  |
| 費用       | <p>實際參訓費用\$8,310</p> <p>(勞動部勞動力發展署補助\$6,648，參訓學員自行負擔\$1,662)</p> <p>政府補助一般勞工訓練費用 80%、補助全額訓練費用適用對象訓練費用 100%</p>  |      |      |     |  |     |  |
| 退費辦法     | <p>一、參訓學員已繳納訓練費用，但因個人因素，於開訓前辦理退訓者，訓練單位應依下列規定辦理退費：</p> <p>(一)非學分班訓練單位最多得收取本局核定訓練費用5%，餘者退還學員。</p> <p>(二)學分班退費標準依教育部規定辦理。</p> <p>1.已開訓但未逾訓練總時數1/3者，訓練單位應退還本局核定訓練費用50%。</p> <p>2.匯款退費者，學員須自行負擔匯款手續費用或於退款金額中扣除。</p> <p>3.已逾訓練總時數1/3者，不予退費。</p> <p>二、訓練單位受理學員報名並收取費用後，因故未開班者，應將已收取之費用全額退還；如變更訓練時間、地點等，致學員無法配合而需退訓者，訓練單位應依未上課時數佔訓練總時數之比例退還學員訓練費用。匯款退費者，由訓練單位負擔匯款手續費用。</p>  |      |      |     |  |     |  |
| 說明事項     | <p>1.訓練單位得先收取全額訓練費用，並與學員簽訂契約。</p> <p>2.生活扶助戶中有工作能力者、原住民、身心障礙者、中高齡者、獨力負擔家計者、更生受保護者、其他依就業服務法第二十四條規定經中央主管機關認為有必要者、中低收入戶、六十五歲(含)以上者、因犯罪行為被害死亡者之配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人、因犯罪行為被害受重傷者之本人、配偶、直系親屬或其未成年子女之監護人等在職勞工為全額補助對象，報名時須備齊相關資料。</p> <p>3.缺席時數未逾訓練總時數之 1/4，且取得結訓證書者(學分班之學員須取得學分證明)，經行政程序核可後，始可取得勞動部勞動力發展署之補助。</p> <p>4.參加職前訓練期間，接受政府訓練經費補助者(勞保投保證號前 2 碼數字為 09 訓字保之參訓學員)，及參訓學員投保狀況檢核表僅為裁減續保及職災續保之參訓學員，不予補助訓練費用。</p>   |      |      |     |  |     |  |
| 訓練單位連絡專線 | <p>聯絡人：曾燕婷<br/>傳真：(02)2601-6594<br/>聯絡電話：(02)2601-5310 分機 1691、1688、1689<br/>電子郵件：101059@mail.hwu.edu.tw</p>  |      |      |     |  |     |  |
| 補助單位申訴專線 | <p><b>【勞動部勞動力發展署】</b><br/>電話：0800-777888 <a href="http://www.wda.gov.tw/">http://www.wda.gov.tw/</a><br/>其他課程查詢：<a href="http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx">http://tims.etraining.gov.tw/timsonline/index.aspx</a></p> <p><b>【勞動部勞動力發展署北基宜花金馬分署】</b><br/>電話：(02)8995-6399 <a href="http://tkyhkm.wda.gov.tw/">http://tkyhkm.wda.gov.tw/</a><br/>電子郵件：service2@wda.gov.tw 傳真：(02)8995-6378</p>  |      |      |     |  |     |  |

※報名前請務必仔細詳閱以上說明。

廣告

4/4