

義式料理/烘焙主廚教學 沉浸於義大利的美妙氣息

Life should be spent on beautiful things. 專屬於您的義式風情近在咫尺

CHEF MARCO PESCE / 專業主廚義大利主廚聯盟副總裁

DIEFFE 學院專任教師，教授烹飪課程及酒吧餐廳管理課程，並負責食品安全、食品科學、食品衛生法規組相關的課程。目前擔任全球許多餐飲公司、飯店、及餐廳的專業顧問，且擔任義大利 Treviso 主廚聯盟副總裁。



- 上課地點：明台國際廚藝中心(台中市霧峰區萊園路91號明台高中)
- 課程特色：完成經典課程(經典義式料理班 或 經典義式烘焙班)，可同時擁有 義大利DIEFFE學院認可國際證書 與中興大學創新產業暨國際學院推廣教育證書，有助於熱愛義式美食或開創特色餐飲事業的您！

➤ 開課時間：

經典義式料理班

平日班(週一至週四，晚間18:30-21:30，共12小時) 8/20(一)、8/21(二)、8/22(三)、8/23(四)

假日班(週六、日，AM9-12、PM13-16，共12小時) 8/25(六)、8/26(日)

經典義式烘焙班

平日班(週一至週四，晚間18:30-21:30，共12小時) 8/27(一)、8/28(二)、8/29(三)、8/30(四)

假日班(週六、日，AM9-12、PM13-16，共12小時) 9/1(六)、9/2(日)

經典義式料理班(12 小時)	經典義式烘焙班(12 小時)
料理單元 1、麵團形狀，醬料，及經典醬料 ● 羅勒青醬和鮭魚塔塔醬義大利麵、義大利寬麵佐辣炒茄子 ● 油封櫻桃番茄與莫札瑞拉乳酪條	烘焙單元 1、義式麵包 ● 經典麵包、全麥麵包、包餡麵包 ● 比薩麵團(鬆厚及薄脆)
料理單元 2、蔬菜切雕、彩色麵條、布拉塔乳酪、海鮮 ● 蔬菜沙拉佐鮮蝦、 ● 百里香小龍蝦、黑細寬麵佐墨魚及布拉塔乳酪	烘焙單元 2、義式比薩 ● 瑪格莉特比薩(鬆厚及薄脆) ● 義大利佛卡夏夾馬鈴薯、橄欖、櫻桃番茄
料理單元 3、義大利餃及精心製作主菜食譜 ● 鱸魚餡餃及番紅花湯、開心果羔羊肋骨佐馬鈴薯及洋蔥	烘焙單元 3、麵團的應用 ● 烤盤比薩麵團、薄餅、麵包棒
料理單元 4、番茄醬，精心製作主菜食譜 ● 新鮮寬帶麵佐番茄醬、羅勒和莫札瑞拉乳酪奶酪 ● 鱈魚，芹菜，黑松露與醃製蔬菜沙拉	烘焙單元 4、義式鹹甜點 ● 方形烤盤比薩 ● 餡餅和義式油炸三明治、提拉米蘇

經典義式料理/烘焙班 報名表(報名傳真：04-23393608)

姓名	電話/手機
服務單位	LINE ID
地址	
課程選擇	經典義式料理班(全課程 12 小時優惠價\$9500，單元課程 3 小時\$2500) ☐ 平日班： ☐ 全課程 / ☐ 單元 1 ☐ 單元 2 ☐ 單元 3 ☐ 單元 4 ☐ 假日班： ☐ 全課程 / ☐ 單元 1 ☐ 單元 2 ☐ 單元 3 ☐ 單元 4 經典義式烘焙班 (全課程 12 小時優惠價\$9500，單元課程 3 小時\$2500) ☐ 平日班： ☐ 全課程 / ☐ 單元 1 ☐ 單元 2 ☐ 單元 3 ☐ 單元 4 ☐ 假日班： ☐ 全課程 / ☐ 單元 1 ☐ 單元 2 ☐ 單元 3 ☐ 單元 4