

蔬 食 料 理

多吃蔬菜、少吃肉，可調養我們的身體，也是蔬食 環保 救地球最佳行動表現，**味全文教基金會與新光真情基金會** 合辦蔬食料理活動一藉由各種不同的料理方式，推廣無肉飲食，傳達蔬食環保的新概念。

上課時間：107年5月10日至6月07日

每週四 下午2:30~4:30

費用：每堂課350元，**5堂課合報特惠價1400元**



課程內容：

第一場：5月10日

朱益鴻

馬鈴薯焗烤千層、義式蔬菜湯、松露奶油菌菇義大利麵

第二場：5月17日

呂學鎮

壽司大拼盤

第三場：5月24日

王雲嵐

素燒麵、素豬血糕、涼拌干絲

第四場：5月31日

莊恭文

麻辣豆魚、麻辣粉皮黃瓜、紅油拌鮮蔬

第五場：6月07日

林素婷

涼拌粉絲、鮮蔬拌腐竹、涼粉甜湯

附註：本課程是示範料理，且含蛋、奶及五辛調味料



洽詢電話：2506-5001；2506-3564

傳真(Fax)：2507-4902

上課地址：台北市松江路127號4樓(請至125號大門進入)

網址：www.weichuan.org.tw (搜尋：味全文教基金會)

報名方法：一、親至本基金會報名繳費。

二、匯款繳費報名：請先預約報名，並於匯款後來電確認。

收款銀行—上海商銀東台北分行 代碼(011)

戶名—財團法人味全文化教育基金會 帳號—09102000020186

