

味全家政班招生簡章

◎**插花班** 小班教學，隨時可加入上課。

班 別	時 間	費 用	教 師
小原流 小原流是日本皇室御用，為日式插花的一種，適合居家擺設	每週四 早 10:30-12:30 午 02:30-04:30 晚 05:00-07:00	學 費：300 元/單堂 2000 元/8 堂 材料費： 小原流初級:1600 元/8 堂 中級:2400 元/8 堂 高級:2800 元/8 堂 西洋花花材：3200 元/8 堂	林麗琨
歐式西洋花 適合節慶、會場			

◎**有氣運動班**

班 別	時 間	費 用	教 師
有氣運動 暖身運動—有氣舞步—毛巾操—地板運動	每週二、五 午 12:15~12:55	原價：1800 元/12 堂 兩人同行 優惠價 1700 元/人	鍾萱儀

◎**味全烹飪班**

班 別	時 間	費 用	教 師
中國菜實習班 別緊張害怕，最適合不熟練的您，已經會的您，更是能夠訓練您熟能生巧、菜色變化...	每週四 晚 6:30~08:30	學 費：4500 元/12 堂 材料費：4500 元/12 堂 ※非報整期者（可插班） 學費、材料費 各 400 元/堂。	林素婷

★以上菜單請詢問櫃台

◎**特別課程**

班 別	時 間	費 用	教 師	
兒童 3D 立體果凍雕花-進階班	8/14 週二 下午 2:00~4:30	學 費：900 元/單堂 含實習材料費(1 人1 組實習)	林素婷	
七夕料理 1. 油飯、麻油雞	8/15 週三 下午 2:00~4:30	學 費：900 元/單堂 含實習材料費(1 人1 組實習)	林素婷	
道地歐式麵包 法國藍帶麵包班日本分校研修 日本鳥越製粉研修	喬巴達系列(手作系列) 1. 手作玉米野菇喬巴達 2. 手作黑糖核桃喬巴達 3. 示範機打原味三明治喬巴達 佛卡夏系列(機打系列) 1. 蕃茄橄欖起司佛卡夏 2. 培根野菜起司佛卡夏	8/3 週五 上午 10:00~下午 15:00 中午用餐休息 1 小時 8/17 週五 上午 10:00~下午 15:00 中午用餐休息 1 小時	學費：1500 元/1 堂 特價：2800 元/2 堂 含實習材料費(2 人1 組實習)	Afay. Chen

◎107 年 8 月開班課程表

班 別		時 間	費 用	教 師
西餐料理 1. 玉米巧達濃湯、焗烤奶油海鮮燉飯 2. 茴香蕃茄海鮮湯、培根蛋酪麵 3. 千島蛋沙拉、蛤蜊鯷魚蒜辣麵 4. 蒜頭奶油醬溫沙拉、義式肉醬蕃茄麵		8/13~9/3 週一 下午 2:30~4:30	學費：550 元/單堂，特價 2000 元/4 堂 材料費：2000 元/4 堂(1 人1 組實習)	朱益鴻
川味料理 1. 麻辣嘴邊肉(豬)、四川涼麵、示範紅油 2. 蒸肉粉製作、粉蒸五花肉、示範粉蒸魚 3. 牙簽牛肉、涼拌土豆絲、香蔥捲餅		8/14~8/28 週二 下午 2:00~4:30	學費：1000 元/單堂，特價 2800 元/3 堂 含實習材料費(1 人1 組實習)	王小玲
西點實習班	1. 芒果乳酪蛋糕、馬德蓮	8/8 週三 下午 2:00~4:30	學費：900 元/2 堂，材料費：800 元/2 堂 (2 人1 組實習)	林素婷
	2. 小熊燕麥餅乾	8/22 週三 下午 2:00~4:30		吳懷陵
中式麵點一 1. 包子、饅頭 2. 蔥油餅、水煎包 3. 小籠包、豆沙包 4. 鍋貼、韭菜盒子		8/29~9/19 週三 下午 2:00~4:30	學費：900 元/單堂，特價：3400 元/4 堂 含實習材料費(1 人1 組實習)	林素婷
日料實習班 一 1. 薑汁肉片、揚出豆腐 2. 壽喜燒、蒟蒻薄造 3. 親子丼、白菜鹽鮭捲		8/2、8/9、8/16 週四 下午 2:30~4:30	學費：1500 元/3 堂，材料費：1200 元/3 堂 (1 人1 組實習)	呂學鎮

報名及上課需知：

1. 對以上課程有興趣的朋友們，請與我們聯絡，以方便統計人數。
2. 有收材料費則表示含實際操作，最慢請於上課前三日完成繳費手續。
3. 上課請自備容器或花袋承裝上課成品或花材。
4. 退費依據，參照北市補習班法辦理。

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：特價：2800 元/2 堂)

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。

三、收款銀行—上海商銀東台北分行 代碼(011)

帳號—09102000020186 戶名—財團法人味全文化教育基金會

