

107 年釀造課程-6

A 班課程：周二晚上 18:30~20:30

10 月 02 日：酸筍

10 月 09 日：甜麵醬

10 月 16 日：毛豆腐

10 月 23 日：天貝

10 月 30 日：米糠醬

周五晚上 18:30~20:30

10 月 19 日：毛豆腐乳

B 班課程：周五下午 2:00~4:00

10 月 05 日：鹽麴、醬油麴、甘酒

10 月 12 日：味醂、客家米豆醬

10 月 19 日：味噌、麥味噌

10 月 26 日：豆麴

11 月 02 日：台式豆腐乳



※本課程為同時開課同時結束，除天災或不可抗力因素外，請假或缺席不另補課。

※開課前需繳清全部費用，退費依據請參照台北市補習班法辦理。

★課程資訊：

教師：蔡仁崇

上課費用：

A、B 班單堂費用 800 元，一次報名 5 堂
(含 5 堂)以上，每堂 750 元。

★匯款資訊：匯款後請來電通知

上課地點：台北市松江路 127 號 4 樓
(請由 125 號大門進入)

聯絡電話：2506-5001；2506-3564

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