



108 年元月味全家政班招生簡章



◎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 (1 人 1 組實習) ※非報整期者(可插班) 學費、材料費 各 400 元/堂。	林素婷
愛家料理三 3. 炒烏龍麵、雞肉捲 示範：蘿蔔黑輪湯 4. 滷肉排、蘆筍蝦仁 示範：蕃茄炒筍白筍、海帶芽豆腐湯	12/25、1/8 週二 下午 2:00~4:30	學 費：1000 元/2 堂 材料費：900 元/2 堂 (1 人 1 組實習、可插班)	林素婷
麻油雞、雞酒米糕	12/24 週一 下午 2:00~4:00	學 費：1000 元/堂 (含實習材料費，1 人 1 組實習)	黃麗穎
肉 品 加 工 香腸(實習)、臘肉(示範)	12/26 週三 下午 2:00~4:30	學 費：特價 1100 元/堂 (含實習材料費，1 人 1 組實習)	黃麗穎
蔬食料理 桔醬時蔬、豆皮五木捲佐芝麻醬、澤田時蔬	12/27 週四 下午 2:30~4:30	學 費：特價 300 元/堂 (示範料理)	呂學鎮
桂圓糯米糕、油飯	12/28 週五 下午 2:00~4:30	學 費：特價 900 元/堂 (含實習材料費，1 人 1 組實習)	黃麗穎
刈包、控肉、(炒酸菜示範)	1/04 週五 下午 2:00~4:30	學 費：特價 900 元/堂 (含實習材料費，1 人 1 組實習)	林素婷

◎年菜、年糖、年糕班

班 別	時 間	費 用	教 師
年菜班 1. 東坡肉、干貝燴白玉蘿蔔 2. 梅子油雞、XO 醬干燒帶子 3. 砂鍋魚頭、櫻花蝦米糕	1/02~ 1/16 週三 下午 2:00~4:30	學 費：1800 元/3 堂 特 價：1600 元 材料費 1800 元/3 堂 (採 1 人 1 組實習)	莊恭文
年糖班	A. 牛軋糖、牛軋餅 1/03 週四	學 費：每堂 900 元 (採 2 人 1 組實習)	林素婷
	B. 棗泥核桃糕、脆皮花生糖 1/07 週一		
	C. 堅果塔、雪 Q 餅 1/10 週四		
年糕班	廣式蘿蔔糕、發糕 1/11 週五	學 費：每堂 1000 元 (採 1 人 1 組實習)	黃麗穎
	八寶長青糕、芋頭糕 1/14 週一		
	鹹年糕、老麵發糕 1/15 週二		



◎**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 一般花店常用，適合節慶、會場			

◎**有氧運動班**

班 別	時 間	費 用	教師
有氧運動 暖身運動—有氧舞步—毛巾操—地板運動	每週二或五 午 12:15~12:55	原 價：1800 元/12 堂 兩人同行 優惠價 1700 元/人	鍾萱儀

- 附 註：
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，謝謝。
 2. 有收材料費者表示含實際操作，最慢要在上課前三日完成繳費程序。
 3. 請自備容器或花袋，盛裝上課成品或花材。
 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：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。

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

