

# 味全家政班招生簡章

## ◎味全烹飪班

班 別	時 間	費 用	教 師
<b>中國菜實習班</b> 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

## ◎插花班 小班教學，隨時可加入上課。

班 別	時 間	費 用	教 師
<b>小原流</b> 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	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
<b>歐式西洋花</b> 適合節慶、會場	晚 05:00-07:00		

## ◎有氣運動班

班 別	時 間	費 用	教 師
<b>有氣運動</b> 暖身運動—有氣舞步—毛巾操—地板運動	每週二 午 12:20~13:00 每週五 午 12:20~13:00	原價：1800 元/12 堂 兩人同行 優惠價 1700 元/人	鍾萱儀

## ◎特別課程

班 別	時 間	費 用	教 師
豆腐(示範)、豆花(實習)	5/14 週一 下午 2:00~4:00	學費：700 元/1 堂 含實習材料費(1 人 1 組實習)	黃麗穎
季節料理 蜜芋頭、百香果醃冬瓜 紅糟蒸雞	6/6 週三 下午 2:00~4:30	學費：1100 元/1 堂 含實習材料費(1 人 1 組實習)	莊恭文
粽子 肉粽、潮州粽	5/30 週三 下午 2:00~4:30	學費：1200 元/單堂 特價：2200 元/2 堂 含實習材料費(1 人 1 組實習)	專任教師
粽子 五穀素粽、紫米豆沙粽	6/8 週五 下午 2:00~4:30		
3D 立體果凍雕花-入門	5/19 週六 上午 9:30~12:00	學費：800 元/單堂 含實習材料費(1 人 1 組實習)	林素婷
3D 立體果凍雕花-初級 含芭菊花 倒勾針法	6/2 週六 上午 9:00~12:00	學費：1000 元/單堂 材料費：400 元/單堂(1 人 1 組實習)	陳秋柳
3D 立體果凍雕花-進階 玫瑰花 枝條連接法	6/9 週六 上午 9:00~12:00	學費：1100 元/單堂 材料費：500 元/單堂(1 人 1 組實習)	陳秋柳

◎107 年 5 月~6 月開班課程表

班 別	時 間	費 用	教 師
<b>西餐料理</b> 1. 凱撒鮭魚沙拉、義式蘑菇炒鮮蝦 2. 堅果芥末羊排佐時蔬、南瓜濃湯 3. 菲力帕瑪火腿薄片、菌菇松露濃湯 4. 義式酒醋蔬果沙拉、鮭魚菲力佐柴魚芥末醬	5/21~6/11 週一 下午 2:00~4:30	學費：550 元/單堂，特價 2000 元/4 堂 材料費： 第 1、3、4 堂每堂 500 元 第 2 堂 600 元，(1 人 1 組實習)	朱益鴻
<b>簡餐料理</b> 1. 滷肉排、滷百頁豆腐、菠菜拌鴻喜菇 2. 起司魚排、蔬菜蛋捲、芝麻拌四季豆 3. 豉油燒雞、三色蛋、莧菜小魚 4. 豆豉排骨、韭菜拌豆干、豆皮滷白菜 5. 義大利肉丸佐蕃茄鮮蔬義大利麵、雞蓉玉米濃湯	5/8~6/5 週二 下午 2:00~4:30	學費：450 元/單堂，特價 2000 元/5 堂 材料費：2000 元/5 堂(1 人 1 組實習)	專任教師
<b>中式麵點 三</b> 1. 起司玫瑰花捲、香菇高麗菜粉絲包 2. 燒餅、荷葉餅、洋蔥燒肉捲餅 3. 黑糖涼糕、牛肉捲大餅(示範滷牛腱) 4. 蘿蔔絲煎餅、蘿蔔絲酥餅	5/15~6/5 週二 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
<b>壽司</b> 1. 基本壽司捲、材料處理 2. 鮭魚飯糰、握壽司、手捲 3. 花壽司、五彩河粉捲	5/23~6/6 週三 上午 10:00~12:30	學費：900 元/單堂，特價：2500 元/3 堂 含實習材料費(1 人 1 組實習)	呂學鎮
<b>西點實習班</b> 1. 乳酪蛋糕、海苔薄片小西餅 2. 香蕉蛋糕、焦糖布丁	5/16、5/23 週三 下午 2:00~4:30	學費：450 元/單堂 材料費：400 元/單堂(2 人 1 組實習)	林素婷
<b>日料實習班 四</b> 1. 橙醋海藻沙拉、照燒親子丼飯 2. 章魚酢、玉子燒 3. 芝麻魚乾、大阪燒 4. 鰻魚柳川風飯、胡麻醬蔬菜沙拉	5/18~6/8 週五 下午 2:30~4:30	學費：500 元/單堂，特價 1800 元/4 堂 材料費：1600 元/4 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：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

