

義式料理/烘焙主廚教學 沉浸於義大利的美妙氣息

Life should be spent on beautiful things. 專屬於您的義式風情近在咫尺

CHEF MARCO PESCE / 專業主廚義大利主廚聯盟副總裁

DIEFFE 學院專任教師，教授烹飪課程及酒吧餐廳管理課程，並負責食品安全、食品科學、食品衛生法規模組相關的課程。目前擔任全球許多餐飲公司、飯店、及餐廳的專業顧問，且擔任義大利 Treviso 主廚聯盟副總裁。



➤ 上課地點：
明台國際廚藝中心(台中市霧峰區萊園路91號明台高中內)

➤ 報名與繳費方式：
經典義式料理班(4單元共12小時)，可單元選課(每堂3小時)
經典義式烘焙班(4單元共12小時)，可單元選課(每堂3小時)

線上報名：中興大學線上報名系統 <http://siileec.com/index.php>

➤ 開課時間與課程內容：

平日班(週一至週四，晚間18:30-21:30，共12小時)、假日班(週六、日，AM9-12、PM13-16，共12小時)
完成經典課程(經典義式料理班 或 經典義式烘焙班)，可同時擁有 義大利DIEFFE學院認可國際證書 與 中興大學創新產業暨國際學院推廣教育證書，有助於熱愛義式美食或開創特色餐飲事業的您!



經典義式料理班	經典義式烘焙班
全課程(12小時)優惠價\$9500，單元課程(3小時)\$2500	全課程(12小時)優惠價\$9500，單元課程(3小時)\$2500
平日班：8/20(一)、8/21(二)、8/22(三)、8/23(四) 假日班：8/25(六)、8/26(日)	平日班：8/27(一)、8/28(二)、8/29(三)、8/30(四) 假日班：9/1(六)、9/2(日)
料理單元 1、麵團形狀，醬料，及經典醬料	烘焙單元 1、義式麵包
<ul style="list-style-type: none"> ● 羅勒青醬和鮭魚塔塔醬義大利麵 ● 義大利寬麵佐辣炒茄子 ● 油封櫻桃番茄與莫札瑞拉乳酪條 	<ul style="list-style-type: none"> ● 經典麵包 ● 全麥麵包、包餡麵包 ● 比薩麵團(鬆厚及薄脆)
料理單元 2、蔬菜切雕、彩色麵條、布拉塔乳酪、海鮮	烘焙單元 2、義式比薩
<ul style="list-style-type: none"> ● 蔬菜沙拉佐鮮蝦 ● 百里香小龍蝦 ● 黑細寬麵佐墨魚及布拉塔乳酪 	<ul style="list-style-type: none"> ● 瑪格莉特比薩(鬆厚及薄脆) ● 義大利佛卡夏夾馬鈴薯 ● 橄欖、櫻桃番茄
料理單元 3、義大利餃及精心製作主菜食譜	烘焙單元 3、麵團的應用
<ul style="list-style-type: none"> ● 鱸魚餡餃及番紅花湯 ● 開心果羔羊肋骨佐馬鈴薯及洋蔥 	<ul style="list-style-type: none"> ● 烤盤比薩麵團 ● 薄餅、麵包棒
料理單元 4、番茄醬，精心製作主菜食譜	烘焙單元 4、義式鹹甜點
<ul style="list-style-type: none"> ● 新鮮寬帶麵佐番茄醬 ● 羅勒和莫札瑞拉乳酪奶酪 ● 鱈魚，芹菜，黑松露與醃製蔬菜沙拉 	<ul style="list-style-type: none"> ● 方形烤盤比薩 ● 餡餅和義式油炸三明治 ● 提拉米蘇
您能學習到的技能與秘訣	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 不同種類的麵團(加蛋，小麥麵粉、粗粒小麥粉) ✓ 最有名的義大利麵形狀、麵餃、義大利麵醬料 ✓ 橄欖油，香草、調味料及蔬菜、乳製品(莫札瑞拉乳酪) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 從麵粉開始製作麵糰、塑型成比薩 ✓ 不同總類的比薩(拿坡里、薄脆羅馬、方形烤盤) ✓ 利用披薩麵團製作薄餅，佛卡夏，麵包和麵包棒

洽詢專線：04-22855506(中興大學企劃行銷組)