

## 111 學年度 進修推廣教育 蘇杭美點課程 簡章

### 目的:

本課程為蘇杭點心實作課,特邀台灣國寶級大師 何建彬 老師到校傳揚傳統點心、亦透過師傅的巧手讓學員學習到蘇杭點心的精美細緻與特點；學員可從零開始學習各大類點心的知識與製作技巧,進而言身變化。課程中亦安排助理協助各類事宜,讓學員可認真專注於課程中。

### 課程內容:

上海匯集了各地精華,造就許多口味獨特的上海菜。蘇杭點心費工精細,如同上海女人般精彩多姿。知名特色美食如:小籠湯包和生煎包,還有絲瓜蝦仁湯包、年糕、油豆腐細粉、八寶飯、蔥油拌麵、蟹殼黃等,都是蘇杭地區必吃美食啊~~

此次課程中,以製作蘇杭地區知名精美的點心為主,依據兩天時段規劃兩大類課程,包含有蘇式特色酥餅數款、湯包與養生小包等飯店等級小點,未來可運用到親朋好友相聚的節日、或年節送禮等;此次課程搭配專門助教協助處理廚房大小事,讓學員能享受美味的美食外,更能輕鬆學習。

### 上課日期跟地點 :

- 一. 第一天 111 年 12 月 11 日 下午 13:00-17:00
- 二. 第二天 111 年 12 月 12 日 下午 13:00-17:00
- 三. 開南大學 觀光與餐飲旅館學系 中餐/烘培廚藝教室 MB30

### 招生人數及費用:

- 一. 每班招生 20 名為限
- 二. 學費原價 8600, 12 月 4 日前報名,早鳥價 5000,團體 5 人以上每人 4500 元
- 三. 酌收 2 天課程材料費共 600 元
- 四. 提供每日下午茶點,補充體力

### 報名與繳費方式:

- 一. 請至開南大學進修及推廣教育處網頁報名或至推廣部填寫書面資料報名。
- 二. 經確認報名候,將於 3 個工作天內以 E-MAIL 通知繳費即通知繳交相關資料。
- 三. 繳費方式:
  1. 現場繳費(桃園市蘆竹區開南路 1 號 出納組櫃檯)
  2. 各地金融機構 ATM 轉帳,繳費後將繳費證明及 ATM 轉帳證明送至本處櫃台。帳號:板信商業銀行桃園分行;戶名:財團法人私立開南大學;  
帳號:0303-201-0001431

#### 四.聯絡方式:

開南大學進修及推廣教育處 邱小姐 電話:03-3412500#2207 ;

電話:0319600534 ; LINE ID:0919600534 ; E-MAIL:yanyan@gapps.knu.edu.tw

#### 師資介紹:

何建彬老師為 國立高雄餐旅大學 中餐廚藝系副教授退休，曾任台北福華大飯店 雅軒廳主廚、法國藍帶廚藝學院 客座講師、餐飲顧問、接待過台灣各大政商名流餐宴、國宴、多次代表台灣對外進行美食交流、宣揚台灣美食等。

#### 注意事項:

一. 課程結束,由本處發給推廣訓練課程證明。

二. 課程-課表內容

日期	授課內容	授課教師
12 月 11 日	蘇杭點心(待公告)	何建彬 老師
12 月 12 日	蘇杭點心(待公告)	何建彬 老師