

105年度

# 大華科技大學



## 西式料理實務班招生簡章



想吃大餐卻不想出門人擠人？  
吃膩了中式料理，想換換口味？  
那就來西式料理實務班，自己動手做吧～

- 訓練期間：預計105年12月7日至12月28日期間開課，共四次課程  
上課時間：每週三晚上19:00~21:00  
上課地點：本校學院樓三樓西式美食料理教室  
報名日期：即日起至額滿12人即開班，未達人數恕無法開班  
報名地點：本校仁愛樓一樓終身學習與地方合作交流中心  
招訓對象：對製作西式料理有興趣者，需年滿15歲  
訓練費用：學費2,500元 ※含材料費  
報名應繳：1、填寫報名表(可先傳真至03-5926006或e-mail:aelgm@tust.edu.tw)  
2、照片1張(1吋及2吋皆可)  
3、身分證正反面影本  
繳費方式：確定開班再繳費!!  
銀行匯款、ATM轉帳帳戶名稱：大華學校財團法人大華科技大學推廣教育處  
銀行：台灣土地銀行(竹東分行) 代碼：005 帳號：017-001-03859-1  
聯絡電話：03-5927700轉2357 賴小姐
- ※學員退費規定：(以中心收到退費申請表時間為計算基準)  
一、開班上課日前申請退費者，退還已繳報名費用之九成。  
二、開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳報名費用之半數。  
三、開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退費。  
四、因故未開班退還已繳費用。



### 課程內容

1. 凱薩沙拉，香煎鰵魚佐法式燉菜。
2. 海鮮巧達湯，香煎菲力牛排佐紅酒醬汁。
3. 蒔蘿煙燻鮭魚酸豆卷，香焗乳酪茄子法式羊排。
4. 起司鰵魚卷佐白酒醬汁，禾風照燒雞腿排。

