

『真空包裝.低溫烹調.分子廚藝 示範與實務研討會』

活動日期：102年12月18日(三) 08:00-17:00

活動地點：大仁科技大學庫克大樓四樓 J405西餐廚藝教室

時間	活動內容	主講人	主持人	地點
08:00-08:30	報 到		陳麗蓁 老師 周佳蓉 老師	J102 哥倫布講堂
08:30-09:00	開幕致詞	休閒暨餐旅學院 廖少威 院長 餐旅管理系 林漢明 主任	鍾佩伶 老師 龔熒慧 老師	J102 哥倫布講堂
09:00-10:00	真空包裝.低溫烹調.分子廚藝 應用介紹	THOMAS CHIEN RESTAURANT 業主/廚藝總監 簡天才 主廚	陳國勝 老師	J102 哥倫布講堂
10:00-10:10	休息、茶點時間		王智永老師 陳有綸 老師	J405 西餐廚藝教室
10:10-12:30	真空包裝.低溫烹調.分子廚藝 應用示範	THOMAS CHIEN RESTAURANT 業主/廚藝總監 簡天 才 主廚	陳國勝 老師	J405 西餐廚藝教室
12:30-13:30	午餐時間		王智永 老師	J202 謬思餐廳
13:30-15:00	真空包裝.低溫烹調.分子廚藝 現場實作 (參加研討會老師現場實做)	THOMAS CHIEN RESTAURANT 業主/廚藝總監 簡天才 主廚	陳國勝 老師	J405 西餐廚藝教室
15:00-15:10	休息、茶點時間		王智永 老師 陳有綸 老師	J405 西餐廚藝教室
15:10-16:30	真空包裝.低溫烹調.分子廚藝 現場實作 (參加研討會老師現場實做)	THOMAS CHIEN RESTAURANT 業主/廚藝總監 簡天才 主廚	陳國勝 老師	J405 西餐廚藝教室
16:30-17:00	Q & A		陳國勝 老師 陳麗蓁 老師 周佳蓉 老師	J202 謬思餐廳

主辦單位: 大仁科技大學 餐旅管理系

