

活動花絮

2018.03.29. 2018可果美多元創意菜色研發

「多元創意菜色研發」示範觀摩

時間：107年3月29日13:00時至17:00時
 地點：南亞技術學院餐飲管理總5F(Q505)
 參加對象：餐飲業負責人、行政主廚
 主辦單位：台灣可果美股份有限公司
 高慶泉股份有限公司
 協辦單位：中華國際美饌交流協會
 南亞技術學院

主講人：
 鄭至耀：南亞技術學院 專技助理教授
 蔣世隆：易牙居瓊愛婚宴會館 廚藝總監
 孫國驥：三好國際酒店 中餐副主廚
 李松禧：森18尤加利農場 副主廚



可果美 Kogami | 南亞技術學院 NANYA INSTITUTE OF TECHNOLOGY | 高慶泉 KGC

「多元創意菜色研發」示範觀摩研習 活動流程表

項次	時間	活動內容	主持人	備註
1	13:00~13:30	報到	王宜詩	
2	13:30~13:50	貴賓致詞	李慧俞	陳理事長 可果美代表 高慶泉代表
3	13:50~14:20	多元創意菜色示範觀摩(一)	鄭至耀	可果美調料
4	14:20~14:30	休息		中場轉換
5	14:30~14:55	多元創意菜色示範觀摩(二)	蔣世隆	可果美調料
6	14:55~15:00	休息		中場轉換
7	15:00~15:25	多元創意菜色示範觀摩(三)	李松禧	可果美調料
8	15:25~15:30	休息		中場轉換
9	15:30~15:55	多元創意菜色示範觀摩(四)	孫國驥	高慶泉調料
10	15:55~16:00	休息		中場轉換
11	16:00~16:25	多元創意菜色示範觀摩(五)	鄭至耀	高慶泉調料
12	16:25~16:30	休息		中場轉換
13	16:30~16:55	多元創意菜色示範觀摩(六)	蔣世隆	高慶泉調料
14	16:55~17:10	座談會	李慧俞	會問者調查
15	17:10~	賦歸	可果美 高慶泉 美饌	發放研習證明

