

年節伴手禮

系列肉乾

112/09/18

週一 15:00~17:00

\$600

(一般社會人士)

\$500

(本校學生、教職員優惠價)



詳細課程內容及報名資訊



學費(含材料)

授課老師

餐飲系邱清祥老師

課程簡介及大綱

用2個小時的時間，對豬肉乾製作原理能進一步了解，進而炭燒焙烤肉乾實作的體驗，是很適合微型創業者的課程

教學進度及大綱

肉乾加工製作原理說明、炭燒焙烤肉乾實作

【每人DIY碳烤1斤肉干、學員可帶回當天實作產品含完整包裝】

招生對象

對安心豬肉乾製作伴手禮有興趣者
欲微型創業者

本中心保留活動辦法修改、變更之權利，各項資料變更及訊息以公布於本網站上的資料為準