



當閃電泡芙 遇上油封料理

法國名廚 談 原汁原味的法式料理

法式料理在台灣蔚為潮流，但什麼是「正統的法式料理」，卻少有出身法國的廚師公開傳授密技。這次論壇特別邀請了在法式料理界相當權威的兩位主廚，分別以油封與甜點為主題，分享正統的法式飲食傳統文化。

活動議程

時間	內容	主持人/主講者
13:30~14:00	報到	
14:00~14:10	講者介紹	李承宇 (《料理·台灣》總編輯)
14:10~15:10	經驗分享	Fabien Vergé (La Cocotte by Fabien Vergé主廚)
15:10~15:30	茶點時間	
15:30~16:30	經驗分享	Cyrille Courant (1789 Café, by Cyrille Courant主廚)
16:30~17:00	Q&A	



時間 2016年12月5日(星期一) 14:00-17:00

地點 三商大樓20樓阿波羅廳 (台北市中山區建國北路二段145號)

報名 即日起至2016年11月25日(星期五), 150人, 額滿為止

費用 《料理·台灣》訂戶免費入場, 一般聽眾 500元/人, 在校學生250元/人

聯絡 何小姐 (02) 25031111#5616 hsiuyun.ho@mercuries.com.tw

主辦

財團法人中華飲食文化基金會

料理台灣 協辦



輔仁大學餐旅管理學系



2016「當油封料理遇上閃電泡芙

法國名廚談原汁原味的法式料理」論壇 報名表

《料理·台灣》雜誌訂戶 (免費)
 非訂戶 (收費 500 元/人)
 在校學生 (收費 250 元/人)

參加者姓名	公司名稱 / 學校名稱 / 職稱	電話	Email 帳號
總金額	NT \$	繳費方式： <input type="checkbox"/> 刷卡 <input type="checkbox"/> 劃撥	
郵政劃撥戶名	財團法人中華飲食文化基金會	郵政劃撥帳號	17053067

信用卡基本資料

商店代號	01201760000696	信用卡別	
持卡人姓名		有效期限	
信用卡卡號	_____ - _____ - _____		
總金額	新台幣 元整	卡片背面 末三碼	
身份證字號		持卡人簽名	
附註	請填寫報名表後，以 E-mail 或傳真至(02)2517-1806 確認報名，若以劃撥繳款，請連同劃撥收據一同傳真，將有專員以電話聯繫，確認完成報名。 一、聯絡電話：何小姐 (02)25031111#5616 E-mail：hsiuyun.ho@mercuries.com.tw 二、付款方式：刷卡或劃撥，繳款截止日期 11 月 25 日(五) 三、請先繳費，若未能出席者請於前二日通知，否則恕不退費。		