

味覺醒 慢食計畫

1

滿額優惠

6/18前完成報名繳費
滿4,999享9折優惠

2

早鳥優惠

開課30天前繳費
享95折

3

同行優惠

3人同行 9折
2人同行 95折
(限報同一課程)

優惠說明：

- 所有折扣不得並用。
- 部分課程不適用優惠活動，詳見網站。
- 滿額優惠、早鳥優惠，須在指定時間內完成繳費，方享有折扣。



Facebook



LINE



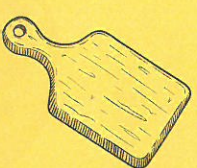
Web



基礎生日蛋糕系統課程

上課時間 | 09：00~14：00
課程費用 | NT\$11,000元 (6/18前完成報名繳費享早鳥價9,900元)
招生對象 | 一般民眾

- 7/02 一 海綿與戚風蛋糕製作、植動鮮奶油介紹與操作
基礎抹面技巧/軟板運用
- 7/09 一 基礎抹面技巧、巧克力+焦糖鮮奶油製作
基本花嘴運用技巧
- 7/16 一 半圓蛋糕抹面技巧、鮮奶油擠花練習
- 7/23 一 半圓蛋糕抹面技巧、巧克力擠花技巧
基礎巧克力飾片(巧克力煙捲、扇形、捲捲巧克力)
- 7/30 一 裝飾水果各式切法、成果驗收



烘焙手作夏令營

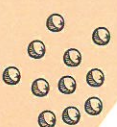
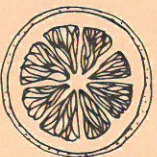
上課時間 | 08：30~13：00
課程費用 | NT\$6,000元
招生對象 | 國一至高三生

- 7/09 一 天津蔥抓餅、黑糖煉乳烙餅
- 7/10 二 莓果提拉米蘇、蘑菇雞肉Quiche
- 7/11 三 湯種香蒜麵包、手作總匯三明治
- 7/12 四 銅鑼燒、手作紅豆餡、舒芙蕾厚鬆餅
- 7/13 五 巧克力鱈鱈包、巧克力淋醬、巧克力熔岩蛋糕



產後及新生兒照護專修

上課時間 | 09：00~16：00
【單元選課】NT\$1,500元
【系列全修】NT\$4,000元(全修者提供研習證明)
招生對象 | 新手媽媽、月子服務人員、保母人員



SUMMER CAMP



義大利料理夏日體驗營

上課時間 | 08：30~13：00
課程費用 | NT\$9,000元 (6/18前完成報名繳費享早鳥價8,100元)
招生對象 | 國一至高三生



- 8/07 二 嬰幼兒哺乳及沐浴
嬰幼兒哺乳、排泄處理方法、臍帶護理、沐浴方法
- 8/08 三 嬰幼兒健康照護及按摩
嬰幼兒的常見疾病、用藥常識、預防接種、
事故傷害的預防與急救處理、嬰幼兒按摩
- 8/09 四 產後的護理照護
產後5大護理照護、如何擠乳、乳房按摩技巧
- 8/10 五 產後復健運動
產後復健運動注意要點及練習



報名方式

現場報名：請至弘學苑現場選課報名、繳費
線上報名：<http://dadun.hk.edu.tw/>
電話報名：04-23268880
LINE報名：帳號 @hk292

繳費方式

轉帳：台新國際商業銀行812建北分行/帳號2068-10-0008928-5/戶名：弘光科技大學
現金繳費：請於弘學苑(台中市南屯區大墩十二街292號3樓)或
弘光科技大學推廣教育中心(台中市沙鹿區台灣大道六段1018號)繳費。
學苑保留開班與否權利，開班及退費注意事項，詳見官網 <http://dadun.hk.edu.tw/>。



2 基礎生日蛋糕

系統課程(1)
09:00-14:00 \$11,000/5堂

- 海綿與戚風蛋糕製作
- 植、動鮮奶油介紹與操作
- 基礎抹面技巧
- 軟板運用

3 水果精緻甜點

09:00-14:00 / \$2,200

- 最亮凝果芒果塔 (法式甜塔皮、芒果奶餡、卡士達醬、新鮮芒果、晶亮凝果)
- 反轉蘋果蛋糕 (法式甜塔皮、蘋果凝果、焦糖炒蘋果、香草卡士達)

4 在地食材麵包

09:00-15:00 / \$2,200

- 黃金牛角
- 刺蔥燻火腿香頌
- 奶香芋泥包

5 抹茶創意蛋糕捲

09:00-14:00 / \$2,200

- 抹茶香橙芒果生乳捲
- 抹茶莓果慕斯脆皮捲

6 甜蜜下午茶

09:00-13:00 / \$1,800

- 紫薯波士頓派 (鬆軟蛋糕體、紫薯泥、鮮奶油香綿)
- 白巧克力伯爵塔 (伯爵白巧克力甘那許、香酥塔皮、杏仁餡)

7 Master健康麵包(1)

09:00-15:00 / \$1,800

- 橄欖歐式麵包
- 櫻花布里歐
- 異國開胃料理
09:00-14:00 / \$1,800
- 越南雜飯
- 酸辣芒果蝦
- 泰式打拋豬

8 基礎糖霜餅乾

09:00-14:00 / \$1,600

- 4款夏日水果
- 法式精緻小塔
- 香草無限塔
- 榛果帕林內巧克力塔
- 新手烘焙必修
14:00-18:00 / \$1,700
- 經典重乳酪
- 奶油小圓餅

9 基礎生日蛋糕

系統課程(2)
09:00-14:00 \$11,000/5堂

- 基礎抹面技巧
- 巧克力、焦糖鮮奶油製作
- 基本花嘴運用技巧

10



11 國王御廚上菜

14:00-16:00 / 【滿座預定】

- 黑松露蘑菇濃湯
- 鹽烤松板豬
- 孜然烤肋排
- 酥炸魚條佐塔塔醬 (電話: 04-37031066)

12 霧面絲絨蛋糕

09:00-14:00 / \$2,000

- 夏日風情甜甜圈
- 慕斯蛋糕
- 塔皮餅乾、杏仁蛋糕、芒果果、百香果餡、檸檬餡)

13



14 法式蘋果塔派

09:00-14:00 / \$2,200

- 傳統蘋果派 (法式千層派皮、奶油炒蘋果)
- 魔鏡紅蘋果慕絲塔 (杏仁塔皮、蘋果慕斯)
- 【示範】巧克力脆殼、蘋果凍、紅色鏡面)

15 夏日多層慕斯

09:00-14:00 / \$2,400

- 椰香芒果慕斯
- 椰子塔餅乾
- 夏日清爽料理
13:00-17:00 / \$1,700
- 蘋果蝦仁煎蛋
- 香薑狀元腐包
- 高麗菜炊飯

16 基礎生日蛋糕

系統課程(3)
09:00-14:00 \$11,000/5堂

- 半圓蛋糕抹面技巧
- 鮮奶油擠花練習

17 夏日慕斯特輯

09:00-14:00 / \$2,000

- 茉莉柚香橙花慕斯 (香草蛋糕、葡萄柚康利、茉莉慕斯、糖漬柳橙醬)
- 太妃糖Bon Bon (焦糖太妃軟糖)
- 五行健康素水餃
09:00-13:00 / \$1,700
- 手桿五色水餃皮
- 菠菜杏鮑菇素肉餡

18 夏日冰涼麵包

09:00-15:30 / \$2,500

- 冰涼檸檬冰乳酪
- 涼夏花生香冰麵包
- 越式涼夏香草冰淇淋

19 客家料理專修

09:00-13:00 / \$1,800

- 滷茶香炊肉
- 鹹蛋苦瓜
- 薑絲炒太陽
- 膨塞塞蛋糕
09:00-14:00 / \$1,800
- 空氣感香草芒果波士頓派
- 諾曼地牛奶蛋糕

20 AB法國人的甜點

09:30-12:00 / \$1,700

- 夏季芒果卡士達派 (新鮮愛文芒果、香草卡士達餡、酥脆塔皮)

21 華麗泡芙專修

09:00-16:00 / \$2,200

- 可可聖人泡芙
- 布列斯特泡芙

童趣Pizza

09:00-13:00 / \$1,700

- 章魚燒Pizza
- 星星Pizza



22 韓式豆沙初階裱花

09:00-14:00 / \$3,800

- 夏日風情 (蛋糕體製作、豆沙調製染色技巧、裱花技巧)
- 新手戚風蛋糕
09:00-13:30 / \$1,800
- 抹茶紅豆戚風蛋糕
- 黑糖薏仁戚風蛋糕

23 基礎生日蛋糕

系統課程(4)
09:00-14:00 \$11,000/5堂

- 半圓蛋糕抹面技巧
- 巧克力擠花技巧
- 基礎巧克力飾片 (巧克力捲捲、扇形、捲捲巧克力)

24 超人氣千層蛋糕

09:00-14:00 / \$2,000

- 日式水果千層 (法式可麗餅皮、海綿蛋糕、香草卡士達香綿、新型綜合水果)
- 玫瑰荔枝凍(全素)

25 健康吐司系列

09:00-16:30 / \$2,500

- 手工黑糖奇黑吐司
- 原味豆漿風味吐司
- 全麥口感風味吐司

26 狂野萌甜點

13:00-17:00 / \$1,800

- 豹紋蛋糕捲
- 豹紋小塔
- 夏日開胃好食
13:00-17:00 / \$1,800
- 蜜釀番茄
- 天鰐美蓉鮭魚方
- 藍帶起司豆包排

27 法式手桿千層

09:00-18:00 / \$2,000

- 抹茶橙花香緞千層 (手桿千層、抹茶香緞、橙花香緞、香橙酥皮、小泡芙裝飾)

28 抹茶甜點派對

09:00-13:00 / \$1,800

- 抹茶甘納許歐脆塔 (抹茶甘納許、紅豆慕斯、酥脆塔皮)
- 抹茶達克瓦茲 (達克瓦茲、奶油霜、抹茶甘納許、黑糖QQ)

29 韓式豆沙階梯花

09:00-17:00 / \$4,800

- 夏日風情 (豆沙調製、染色技巧、擠花技巧、編織技巧)
- 玫瑰花邊馬卡龍
09:00-15:00 / \$3,000
- 馬卡龍殼
- 韓式奶油玫瑰花邊



1 法式創意蛋糕
09:00-15:00 / \$2,200

- 煙燻桂圓栗子 (圓柱慕斯、法式酥餅、桂圓庫利、栗子慕斯、深黑鏡面)
- 可可栗栗小塔 (法式塔皮、甘納許內餡、蜜漬栗子、巧克力蛋糕、香檳葡萄巴巴露亞、超亮淋面)

2 沁涼小慕斯
09:00-14:00 / \$2,000

- 綠光森林慕斯
- 哈密瓜椰子慕斯
- 泰式酸辣好食 (13:00-17:00 / \$2,000)
- 泰式酸辣木瓜絲
- 椰香紅咖喱豬
- 南薑椰奶蝦湯

3 法式經典甜點
09:00-15:00 / \$2,000

- 送你抹茶花園
- 抹茶大理石紅豆派

4 Master健康麵包(2)
09:00-15:00 / \$1,800

- 奧米加歐洲麵包
- 日式南瓜吐司
- 日式爽口料理 (09:00-13:00 / \$1,800)
- 味噌蘿蔔豬五花
- 手工蕎麥冷麵
- 可麗餅

5 父親節特輯
09:00-15:00 / \$1,600

- 手錶禮盒 (餅乾製作、糖霜調色、翻糖製作、擠花技巧)



6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31



13 法式基礎甜點
09:00-14:00 / \$1,800

- 脆皮香草泡芙
- 莓果鮮奶油蛋糕

14 新型態藝術甜品
09:00-14:30 / \$2,600

- LEMON 黃。檸檬

15 布里歐專修系列
09:00-15:00 / \$2,500

- 巧克力草莓布里歐
- 百香鳳梨布里歐
- 法式焦糖杏仁布里歐
- 黑神上菜 (14:00-16:00 / 【瑞康限定】)
- 富貴荷葉蒸米糕
- 一鍋好幾菜
- 海鮮薑粉煲 (電話：04-37031068)

16 繽紛下午茶
09:00-15:00 / \$2,000

- 楓糖蘭姆葡萄酒蛋糕
- 榛果千層蛋糕
- 夏日時蔬料理 (13:00-17:00 / \$1,800)
- 時蔬甜椒品
- 黃金鳳梨飯品
- 蔬果瀨牛腱

17 七夕情人節蛋糕
09:00-14:00 / \$1,800

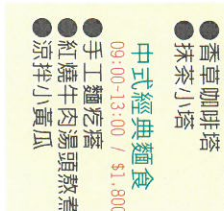
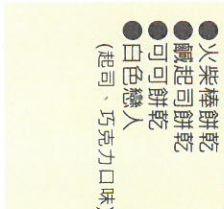
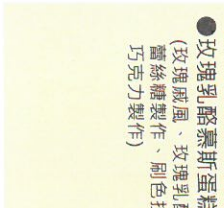
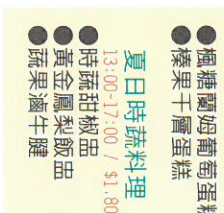
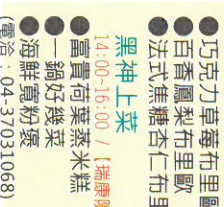
- 玫瑰乳酪慕斯蛋糕
- 玫瑰威風、玫瑰乳酪、蜜絲糖製作、刷色技巧
- 巧克力製作

18 餅乾專修班
09:00-14:00 / \$1,800

- 火柴棒餅乾
- 鹹起司餅乾
- 起司餅乾
- 白色戀人 (起司、巧克力口味)

19 創意法式小塔
10:00-15:00 / \$2,200

- 香草咖啡塔
- 抹茶小塔
- 中式經典麵食 (09:00-13:00 / \$1,800)
- 手工麵疙瘩
- 紅燒牛肉湯頭熬煮
- 涼拌小黃瓜



20 涼夏輕盈蛋糕
09:00-14:00 / \$1,800

- 焙茶提拉米蘇蛋糕捲
- 輕乳酪蛋糕

21 巧克力變化甜點
09:00-14:00 / \$2,000

- 焦糖巧克力慕斯 (巧克力脆片底、焦糖心、黑巧克力慕斯、噴式及黑巧克力淋面)
- 咖啡松露巧克力

22 新手烘焙入門
13:00-17:00 / \$1,700

- 老奶奶檸檬蛋糕
- 法式檸檬派

23 淋面蛋糕專修
09:00-17:00 / \$3,400

- 大理石淋面蛋糕 (海綿蛋糕、水果餡露、塔皮、糖漬鳳梨、起士慕斯、大理石淋面)
- 裂紋鏡面蛋糕 (巧克力海綿蛋糕、伯爵慕斯、巧克力慕斯、脆片、裂紋技巧)

24 低糖健康蛋糕
09:00-14:00 / \$1,800

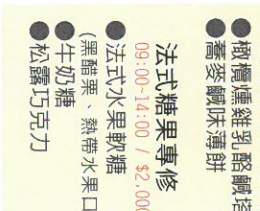
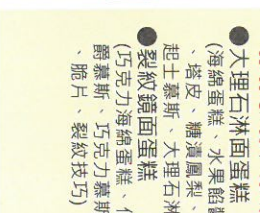
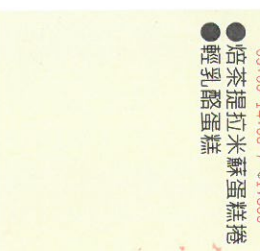
- 辣木葉奶油乳酪蛋糕
- 高鈣乳酪蛋糕捲

25 台灣小麥麵包
09:00-15:00 / \$1,800

- 沙桃(水蜜桃歐式麵包)
- 紅龜(紅色波蘿麵包)
- 義大利手工Pizza (09:00-16:00 / \$2,600)
- 西西里Pizza
- 4種起司Pizza
- 瑪格麗特Pizza

26 法式鹹派
13:00-17:00 / \$2,000

- 橄欖燻雞乳酪鹹派
- 香麥鹹派薄餅
- 法式糖果專修 (09:00-14:00 / \$2,000)
- 法式水果軟糖 (黑醋栗、熱帶水果口味)
- 牛奶糖
- 松露巧克力



27 義大利手工甜點
09:00-16:00 / \$2,600

- 【示範】
- 巧克力義大利冰淇淋
- 馬拉加義大利冰淇淋
- 【實作】● 黑森林蛋糕

28 台灣伴手禮
09:00-14:00 / \$1,800

- 鳳梨酥
- 芋頭酥

29 日式鹹味麵包
09:00-16:30 / \$2,500

- 鹽式泡菜里肌大阪燒
- 厚切培根乳酪蔥吐司
- 西西里瑪森鹹薄餅
- 和風夏日料理 (13:00-17:00 / \$2,000)
- 泡菜壽司燒肉捲
- 和風麻婆豆腐
- 照燒鯛魚炊飯

30 糖霜彩繪馬卡龍
09:00-14:30 / \$2,200

- 巧克力馬卡龍
- 檸檬馬卡龍
- 義大利手工麵食 (09:00-16:00 / \$2,600)
- 【示範】
- 肉醬寬麵
- 鮮魚貓耳朵
- 【實作】● 手工奶酪餃

31 卡哇伊甜甜圈蛋糕
09:00-13:00 / \$1,600

- 甜甜圈蛋糕製作、巧克力調色、飾片

