

# 創意廚藝及料理的科學

★課程內容	國際餐飲進步，烹調技術創新多變，飲食不再是以往傳統方式呈現，不僅僅是擺盤創新，就連烹調技術方式也大大改變創新多變，運用許多醫療機具設備，食品化工原料來附註傳統烹調法，對未來與高質量的餐廳飯店有很大的幫助，不只在味覺、嗅覺及視覺上，有了更多創新前衛的出餐方式與食用方式，讓用餐多了更多樂趣與互動，落實技術人才培育與產業人力需求穩定之目標。				
★師資簡介	<b>※馬永曾老師</b> 專業領域:料理製作、中餐烹調、西餐烹調、中式米麵食製作				
★課程日期	106/08/14~106/08/21		★上課人數	30 人	
★上課時間	每週一 09:00~17:00				
★費用	<b>\$3,200 元</b> 1. 學費九折優惠: (1)本校學生、校友、推廣教育班舊生(須持證) (2)敦親睦鄰:台南部分地區(請洽詢) 2. 學費七折優惠:本校教職員(需持證)		★上課地點	崑山科技大學 民生二館 H2506 教室	
★課程表					
日期	時間	課程進度/內容	日期	時間	課程進度/內容
8/14	09:00~12:00	料理的科學、 認識食物基本烹調原理	8/21	09:00~12:00	料理的科學示範
8/14	13:00~17:00	料理的科學示範: 晶球球化技術/正反轉	8/21	13:00~17:00	料理的科學示範
★報名方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現場報名：至崑山科技大學行政中心一樓進修推廣處推廣教育組填寫報名表並繳費。</li> <li>● 網路報名： 至本校推廣教育課程資訊網完成線上報名，並列印報名表及備妥身分證影本、相片(1吋)2張(採購買郵政匯票者檢附匯票)，郵寄至 71070 台南市永康區崑大路 195 號崑山科技大學進修推廣處推廣教育組。 繳費方式： (1)下載繳費單至銀行/ATM 轉帳匯款繳交費用 (2)至郵局購買郵政匯票(抬頭為「崑山科技大學」)。</li> </ul>				
★退費辦法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 自報名繳費後至開班上課日前退學者，退還已繳學雜費等各項費用之 90%。自開班上課之日起算未逾全期 1/3 者退還已繳學雜費等各項費用之 50%。開班上課時間已逾全期 1/3 者，不予退還。學校未開辦成班，得全額退還已繳費用。</li> <li>● 不授予學位證書；欲取得學位應經各類入學考試通過後依規定辦理。</li> </ul>				
★洽詢方式	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 06-2727175 轉 254、264 mail: <a href="mailto:cee05@mail.ksu.edu.tw">cee05@mail.ksu.edu.tw</a></li> <li>● 崑山科技大學課程資訊網 網址: <a href="http://cee.ksu.edu.tw/">http://cee.ksu.edu.tw/</a></li> <li>● 官方 facebook 粉絲團：請搜尋「崑山科技大學推廣教育中心」，歡迎按讚與分享</li> </ul>				