



員林講堂 2021 線上蔬食料理烹飪 招生簡章

課程宗旨：近年全球蔬食風潮興起，讓「吃素」不再僅是為奉行宗教戒律的修行，而成為一種「新潮的風尚」。

課程目的：聘專業師資授課，目的在於使學員瞭解蔬食料理的製作方式，在家就可以鬆鬆做出美味的蔬食料理。

課程內容包含無麩質、全素烘焙、創新伴手禮製作、創業小吃等多元有趣課程，經過詳細講解、實作並教導學員任何食材的應用及烹飪方式，使學員學會多元蔬食料理的作法。

授課講師：佛光大學健康與創意蔬食產業學系副教授級專業技術教師吳仕文老師

學經歷：國立東華大學運動教育博士班、勞動部烘焙食品監評人員、中餐素食乙級、烘焙食品乙級、中式麵食乙級

招生對象：1. 對蔬食料理烹飪有興趣者
2. 一般社會大眾

課程相關

一、報名日期：即日起至 2021 年 10 月 31 日（星期日）

二、上課時間：11 月 06 日下午 2pm-4pm（地點員林講堂）

11 月 07 日下午 2pm-4pm（線上）

11 月 13 日上午 9pm-11pm（線上）

11 月 13 日下午 2pm-4pm（線上）

*一堂課現場教學，三堂線上教學（採用 ZOOM 會議室）

報名方式

一、網路報名：(一)<https://forms.gle/ZJdwmCYHXDu8Vrw68>

(二)填妥報名表後回傳 fgsastw2u@gmail.com

二、臨櫃報名：攜帶報名表至員林講堂一樓櫃台報名

三、課程費用：每名 1,200 元。（上限 20 名）



員林講堂 2021 線上蔬食料理烹飪 報名表

姓名		出生日期	
連絡電話		是否茹素	是 否
通訊地址			
E-mail			
從何種管道得知報名訊息：			
<input type="checkbox"/> 1.員林講堂 <input type="checkbox"/> 2.分會 <input type="checkbox"/> 3.親友 <input type="checkbox"/> 4.網路 <input type="checkbox"/> 5.DM <input type="checkbox"/> 6.其他_____			
註冊日期：	繳費金額：		