



大葉大學餐旅管理學系 邀請義大利國際美食學院 Chef Armando蒞校示範教學



大葉大學餐旅管理學系邀請義大利國際美食學院主廚Chef Armando蒞校示範教學義大利手工麵Pasta製作。

Chef Armando曾分別任職於多家義大利高級餐廳，為米其林星級主廚，並應邀擔任台北亞都飯店，台中福華飯店客座主廚。「回歸經典」「追求創新的同時也尊重傳統」是Chef Armando對料理的信念。

日期：3月28，29，30日

地點：大葉大學餐旅系1F廚藝示範教室

課程：介紹義大利長短手工麵食材，醬料與製作方法使學員認識義大利手工麵Pasta的種類與製作技術，並認識搭配的醬料，以期能製作道地的義大利Pasta手工麵