

中法禾創廚藝工作坊議程

Sino-French Culinary Workshop: Innovation in Rice and Grains Application

工作坊日期：2016年6月5號 工作坊地點：輔仁大學秉雅樓 HE204

時間	活動內容	
8:40 - 9:00	報到	
9:00 - 9:15	開幕	
9:15 - 12:00	中法禾創廚藝示範 - Celery Root Risotto & Croquette - Saut.ed Loup de Mer with Rice Crepe and Summer Vegetables - Vanilla Rice Panna Cotta with Fresh Berries	Professor Robert Walljasper
12:00 - 13:00	午餐	
13:00 - 16:00	中法禾創廚藝指導與實作 - Celery Root Risotto & Croquette - Saut.ed Loup de Mer with Rice Crepe and Summer Vegetables - Vanilla Rice Panna Cotta with Fresh Berries	Professor Robert Walljasper & Attendee
16:00 - 16:30	回饋與分享	

主辦單位：輔仁大學 餐旅管理學系協辦單位：文化部「跨域合創計畫」-禾氣: 跨界藝術合創計畫