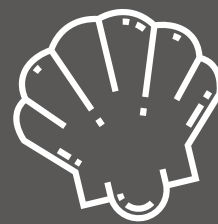
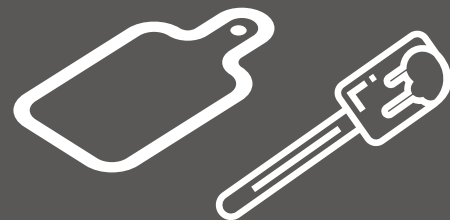
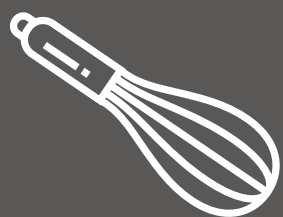


第一堂



# 海洋廚房講座

手作料理



海鹽焦糖意可蕾(閃電泡芙)

佐魚膠原卡士達

05.30  
Sat

楠梓校區  
水產食品實習大樓  
2F 烘焙教室



海鹽、精製鹽哪裡不一樣?

傳統法國甜點éclair怎麼做?

魚膠原新型態的料理方式!

講師:

駱宇晨 Kevin

旅法廚師

Eriel愛莉兒共同創辦人

指導單位：教育部、經濟部中小企業處、高雄市政府青年局

主辦單位：國立高雄科技大學 海洋科技發展處

創新育成中心

水產食品科學系

Eriel

