

廚房簡易入門班

三小時的課程專為初學者而設。內容包括食品安全、廚房衛生、處理材料及魚肉的知識等新手必學的廚房基本功以及認識各款刀具的運用等。每個環節都有專業廚師的細心指導，確保每位學員均能掌握各式各樣的技巧及建立自信心。最後更會自己動手做一份主菜並與其他學員一起享用自己製作的佳餚。

- 課程內容：
 - 各款刀具運用
 - 烹調簡單醬汁
 - 處理肉類方法
- 場地：
 - Food Lab Kitchen
- 可容納：
 - 8-10 人
- 時間：
 - 每堂最多3小時
- 價目：
 - 每位淨價港幣1,400元



導師: 行政總廚何偉誠師傅 (Danny Ho)

課程包括:

- 歡迎飲料
- 課程期間所有必要的衛生設備
- 由學員自己準備的主菜
- 課程結束時頒發的證書、圍裙、托特環保袋和食譜

