

## 烘焙課程

酥脆的甜餡餅為完美的一餐畫上句號——或在用餐中畫龍點睛。為何不向唯港薈專業的糕餅團隊學習如何製作清淡、甜美的酥皮底呢？由唯港薈行政總廚何偉誠師傅（Danny Ho）執教，Danny將傳授傳統甜品烘焙技巧，包括混合食材,手搓麵團及如何炮製各款甜鹹法式撻等, 加深學員對烘焙及甜品製作的了解。喜歡烘焙的您絕不能錯過！

- 課程內容:
  - 時令水果撻配短皮糕點
  - 杏仁雞蛋餅
  - 奶油糕點
- 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1,500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
- 兩份可帶走的甜品
- 課程結束時頒發的證書、圍裙、托特環保袋和食譜

