



2020/7/6 星期一
13:00-16:00
*品油鑑賞實務

橄欖不單單是食物
橄欖
是地中海居民的生活

橄欖油的前世與今生



2020/7/7 星期二
13:00-16:00
*品油鑑賞實務

你知道
橄欖油有專用的品油小藍杯
La cata de aceite 嗎

歐盟橄欖油分級及品油制度

2020/7/8 星期三
10:00-13:00
*夏日野餐實作

三種手作野餐點心
搭配消暑輕檸啤酒
Cerveza con Limón



Food Paring 食材搭配與運用



2020/7/13 星期一
10:00-13:30

*動手做Montadito/Pincho

三款西班牙街邊美食
搭配西班牙國民飲料
夏日紅酒 Tinto de Verano

Food Paring食材搭配與運用

2020/7/14 星期二

10:00-13:30

*國民美食Tapas輕鬆做

三款Tapas

搭配水果調酒 Sangria



Food Paring食材搭配與運用



2020/7/15 星期三

3小時

地點待公告

認識橄欖油在餐飲界
扮演的關鍵角色
及了解餐飲企業營運實務

餐飲企業參訪與對談