

《優悠退休三部曲》

HKRSA
香港退休計劃協會
The Hong Kong Retirement Schemes Association

退優
retirehk.com

優活“煮意”系列

「法式鹹批(Quiche Lorraine)烹飪班」

2024.8/17
2:00pm - 5:00pm

法式鹹批(Quiche Lorraine)最早起源於12世紀,由培根、奶油、蛋液和芝士組成,聯當時貴族嘅經典美食。今次優活“煮意”系列將重現呢款高貴美食並加入改良元素,由『煤氣烹飪中心』專業導師Carol Chan 教授大家製作改良版的Quiche Lorraine,使用香脆批底取代傳統的牛油餅底,使整個鹹批更加輕盈和美味!再搭配番茄凍湯呢一道夏季湯品,帶來清涼口感之餘,亦能體驗專屬於法式嘅獨特風味。

Carol導師對法式糕點製作充滿熱誠,2009年在法國首屈一指的廚藝學院修畢「大師班證書」課程。當中由Carol改良創作的「西瓜蛋糕」更令很多甜點達人一試傾心!



Carol Chan



相片為導師作品,只供參考

專業導師：Carol Chan (2009年在法國首屈一指的廚藝學院修畢「大師班證書」課程)

日期：8月17號(星期六) // **時間：**下午2:00 - 5:00時正 // **語言：**廣東話 // **費用：**全免

地點：『煤氣烹飪中心』香港銅鑼灣利舞臺9樓

烹飪班內容：

- 此班為實習課程:製作改良版法式鹹批(Quiche Lorraine)
- 番茄凍湯製作示範
- 一人一爐
- 學員可帶走完成品

報名按此

名額有限 報名從速

請即報名



查詢：3500 3722 或 info@retirehk.com

www.retirehk.org.hk

贊助機構：



滙豐投資管理
HSBC Asset Management



華夏基金(香港)
China AMC (HK)