

將生活中常見的季節新鮮蔬果，變化出各種不同做法的法式點心，做出讓味蕾感動與幸福的……

……好滋味。



親子烘焙 法式蔬果點心

課程須知

- ◎ 課程內容
季節蔬果營養解碼(30 mins)
蔬果點心實作(2 hrs)
- ◎ 課程時間
2:00PM~4:30PM/每場
- ◎ 課程材料費用
每人800元/單堂，季優惠價每人2100元
- ◎ 課程對象
成人與孩童(僅限3歲以上)

注意事項
請自備圍裙與裝甜點的容器唷！
如保鮮盒與保冷袋

課堂時程

	第一季	第二季
◎ 焦糖香蕉奶油派 .	4/12	6/14 . 紅蘿蔔奶油乳酪杯子蛋糕 ◎
◎ 香草芝士/芝麻脆條 .	4/19	6/21 . 檸檬熔岩蛋糕 ◎
◎ 蘋果堅果撻 .	4/26	6/28 . 迷迭香芒果手指泡芙 ◎

報名方式

- 如報名成功，
將於一周內聯絡通知繳費方式
- ◎ 上網報名
請於官網 <http://www.canceraway.org.tw/>
(活動資訊→進入線上報名系統→填寫資料→報名成功)
 - ◎ 傳真報名
請下載活動報名表(活動資訊內)，填畢後傳真至
(07)311-9138，並來電 (07)311-9137分機210確認
 - ◎ 電洽報名
請來電 (07)311-9137分機210，洽李小姐
每週一至週五AM9:00~PM6:00

