

『滷味製作實務』研習班簡章

一、課程目標：滷味擁有廣大的消費群，看似簡單，實際上學問很多。本課程介紹素食滷味配方、材料處理調理技巧及包裝行銷等；並透過實際操作使學員了解滷味製作與調理技術及應注意事項，學習做出美味又營養的滷味。幫助學員檢視現有產品狀況，進一步提升滷味製品品質或開發新的產品。想要自行創業的朋友可經由本課程了解食品標示相關法規、素食滷味實作及行銷相關知識及市場創業成功案例分享等，讓創業之路達到事半功倍。



二、開班日期：107.10.22- 10.23

三、地點：財團法人食品工業發展研究所（新竹市食品路331號）

四、參加對象：滷味製作有興趣者；食品工廠品管、生產、研發人員等技術人員。

五、課程內容：(11小時)



內容	時數	內容	時數
1. 食品法規及食品標示應注意事項	2	4. 網路行銷創業成功關鍵	2
2. 滷味製作技術實作	4	5. 滷味成品品評與討論	1
3. 產品包裝設計及經驗分享	2		

六、師資：邀請產業專家前來傾囊相授。

七、報名：即日起受理報名，每班20名，額滿為止。請把握機會以免向隅！

八、費用：A. 學雜費：6000元/人。

B. 本所提供學員宿舍，住宿費700元/人天(雙人套房)，若單人住宿1200元/人天。

九、繳費方式：報到時繳交；現金或即期支票，支票抬頭請寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行016212218956，並將相關匯款憑單傳真至03-5619110訓練單元。

十、報到：依報名先後次序編班，於開班前二星期前mail通知報到日期及相關事項。

十一、發證：無

十二、洽詢電話：03-5223191分機284。劉小姐



填表日期 年 月 日

參加班名	滷味製作實務研習班(按此線上報名)			午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
姓名		性別		手機號碼	
e-mail					
出生	年	月	日	身份證字號	
學歷	(詳註科系)			職稱	
公司名稱				公司統一編號	
公司地址	□□□			電話	
				傳真	
訓練聯絡人	電話			e-mail	

註：本單適用一人報名，可自行影印使用，請直接線上報名，或傳真03-5619110