

『貢丸加工技術研習班』



好吃貢丸怎麼做？

食材該如何製備？

透過科學化基礎原理讓您了解，貢丸製作基本要素，並透過實作與品評，讓您在
家也可以製作好吃Q彈安心的貢丸。

★開課日期:2018年11月21日

科學原理

- 貢丸加工原理及製造技術(1小時)
- 貢丸加工衛生控制及機械設備(1小時)

實作品評

- 貢丸製造實習實作(5小時)

學費:4000元 [線上報名](#)
(直接點選報名)

上課地點:新竹食研所

洽詢電話:03-5223191 分機 725

二、師資：食品所研究人員。

三、費用：A.學雜費：4000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。

四、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，並將匯款憑單傳真至03-5619110

五、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。

(直接點選日期報名) 貢丸加工技術班 2018.11.21				
姓 名		性 別		手機號碼
E-mail				午 餐 <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
出 生	年 月 日			身份證字號
學 歷				職 稱
公司名稱				公司統一編號
公司地址	□□□-□□			電 話
訓練聯絡人				電 話