

『香腸加工技術班』

想自行製作香腸？



想要兼具口感、賣相該怎麼做？

透過科學化基礎原理讓您了解，中式香腸製作基本要素，並透過實作與品評，讓您在家也可以製作好吃安心的中式香腸。

開課日期:2019年11月21日

科學原理

- 中式香腸加工原理及製造技術(1小時)
- 中式香腸加工衛生控制及機械設備(1小時)

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，並將相關匯款憑單傳真至03-5619110訓練單元。

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。

六、發證：無。

實作與品評

- 中式香腸製造實習(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 269 鄭小姐

(直接點選日期報名)香腸加工技術班 **2019.11.21**

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	

註：1. 為因應課程需要，本所保有調整課程內容之權力。

2. 預定開班日期若有更動；以實際調訓通知函之開課日期為準。

3. 因應個人資料保護法，報名者須先詳閱個人資料蒐集聲明同意書，完成報名程即同意本所對個資之蒐集與處理。