

教學內容

巧克力純工藝品課程，
教授捏塑、灌模、噴色、
結構及造型等各種技術

上課時間

2019年8月12日至15日
09:00~依進度調整

上課地點

台中市南屯區大墩十二街
292號3樓

課程費用

費用50,000元
【早鳥優惠45,000元】
108年05月15日前完成報名繳費

巧

克

力

頂

級

工

藝





 **弘學苑** | *HungKuang*
Lifestyle School

弘光科技大學推廣教育中心 | 大墩教育中心

TEL : 04-2326-8880

Coming Soon

8/12-15 巧克力頂級工藝

8/17-19 巧克力Bonbon

By

巧克力大師
Lawrence Cheong

世界級大師在臺唯一對外課程

C3-LAB International Chocolate Instructor

2015年里昂世界甜點大賽

COUPE DE LA DU MONDE DE PATISSERIE 2015

(WORLD PASRTY CUP 2015-LYON)

奪得最佳巧克力工藝獎



 **弘學苑** | *HungKuang*
Lifestyle School

弘光科技大學推廣教育中心 | 大墩教育中心

TEL : 04-2326-8880

巧克力大師

Lawrence Cheong



巧克|力|Bonbon

教學內容 | 甘那許製作、各種堅果帕林內製作
灌模技巧、淋覆技巧(dripping)
可可脂噴色運用、巧克力抹醬製作
巧克力球製作 (panning chocolate)

上課時間 | 2019年8月17日至19日
09:00~依進度調整

上課地點 | 台中市南屯區大墩十二街292號3樓

課程費用 | 費用37,000元 **【早鳥優惠33,000元】**
108年05月15日前完成報名繳費



 **弘學苑** | *HungKuang*
Lifestyle School

弘光科技大學推廣教育中心 | 大墩教育中心

TEL : 04-2326-8880

巧克力大師

Lawrence Cheong