

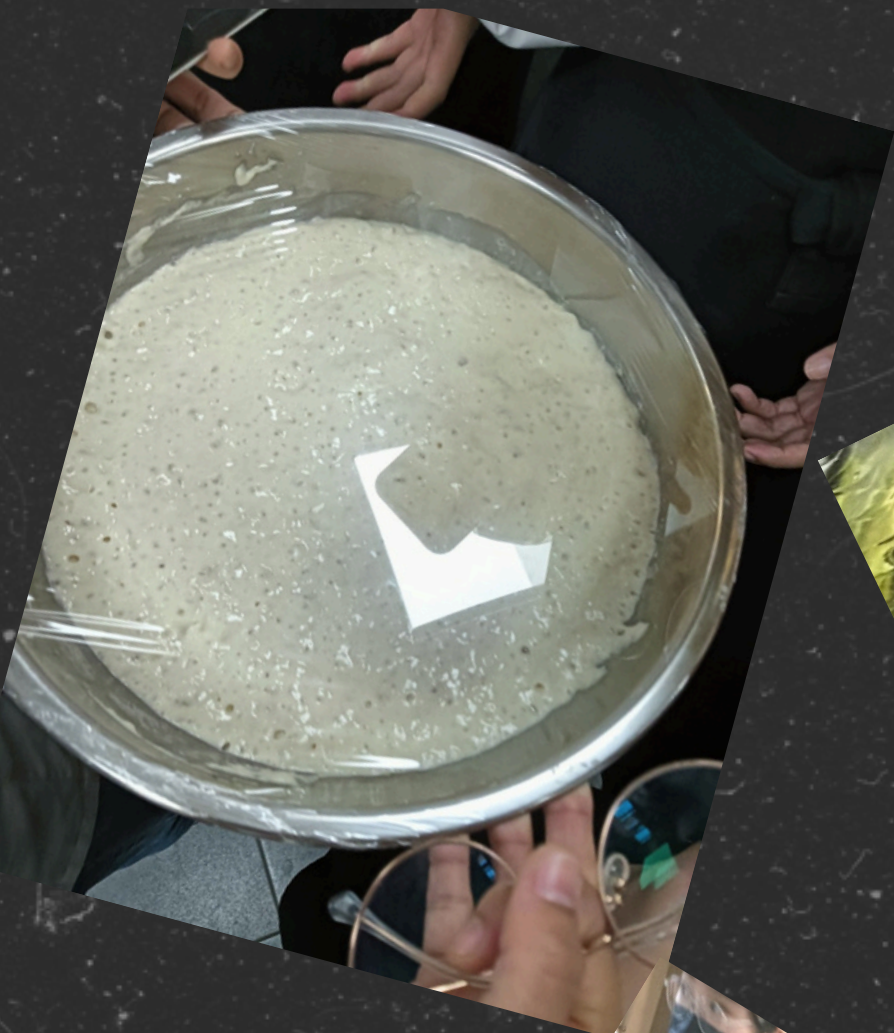


中租大師講座-（國寶級中式
麵食聖經）-何建彬 師（聖瑪
利食品公司廚藝顧問

01.15

03.45

餐一乙 21 黃冠誠





蔥抓餅

業師課蔥抓餅，是一門結合美食與手藝的課程。從揉麵、調餡，到煎餅，每一步都充滿講究。麵糰的柔軟度、蔥的鮮度與比例，直接影響成品的風味。經過業師的指導，學員學會如何將麵糰層層摺疊，讓餅口感更酥脆。煎餅時，火候掌握是關鍵，煎至金黃酥脆，香氣撲鼻。這門課不僅教會技藝，更傳遞了對傳統美食的熱愛。參加者在享受製作樂趣的同時，品味手作的成就感，實在是一段難忘的學習體驗。



肉包

業師課上講解像剝開一層層肉包，從外到內 逐漸深入，讓我們一步步理解核心概念。他的教學方式充滿耐心，每次上課都像在享受 一頓知識大餐。就像剛出籠的肉包，外皮是吸引人的例子，內餡則是深刻的理論。他的課堂氣氛輕鬆而充實，經常舉出生活中的實際案例來說明複雜的理論，讓我們更容易消化吸收。他不僅是知識的傳授者，更是一位指引我們前行的導師，讓學習成為一件值得期待的事。