

台南米其林占星嘉年華業者輔導座談會(第一場次)

- 時間：2022 年 1 月 24 日（星期一）14：30~16：30
- 地點：台南福爾摩沙遊艇酒店（台南市安平區安平路 988 號）1 樓丹桂廳
- 主講：美福大飯店米香餐廳主廚陳永華
- 主題：米其林摘星秘笈
- 內容：
 1. 第一次接觸到米其林是什麼時候？
 2. 第一次摘星成功的時候內心是一種什麼樣的感受？
 3. 米其林對自己的事業有哪些影響？
 4. 對有意摘星的年輕主廚有哪些建議？
 5. 如何在傳統料理的基礎上追求新作法，做到讓客人吃不膩？做出只在台南才能品嚐得到的既不失傳統味道又融入在地口味的特色料理！
- 流程：

時間	內容	說明
14:10-14:30	報到	
14:30-14:40	開場/局長致詞	
14:40-	主廚分享與互動問答	美福大飯店米香餐廳主廚陳永華 米其林摘星秘笈

■ 報名方式：

網路報名：xurui67612@gmail.com

電話報名：0976-442402

聯絡人：曹小姐

■ 相關網址：

<https://tainanfood-carnival.com/ch/news/event/view/3>

※因防疫需求本場講座人數限額 60 名，不提供現場後補。

※報名成功將以 email 及手機簡訊通知，敬請準時入場。