

※行之美：雞尾酒文化探索之旅：品味生活的藝術

A. 課程概要：

本課程適合調酒有興趣的人士設計與初學者，涵蓋基本技術、經典與創意雞尾酒配方，並探討如何將調酒融入生活，提升生活涵養。您將學習酒精與非酒精飲品的搭配技巧，親自操作調酒器具，掌握不同場合的飲品創造。課程結束後，您將能自信地調製出專業水準的雞尾酒，並更深入理解調酒與生活藝術的結合。

\*因酒材及場地等限制，學員人數上限15人，額滿為止。

\*本課程將品嚐含酒精飲料，對酒精過敏或有特殊疾病者請勿報名。

\*酒後不開車，請學員搭乘大眾交通工具前往上課，或由未飲酒者駕駛接送為宜，若有酒駕行為責任自負。

B.辦理時間：113年10月7日(一)

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
14:10~14:20	報到	王希瑋老師	飲調 教室	
14:20~15:50	觀光科學什麼 雞尾酒基礎知識	三民家商觀光科 王希瑋老師 何糧朱老師		
15:50~16:00	休息	王希瑋老師		
16:00~17:30	經典雞尾酒的製作與品評	三民家商觀光科 王希瑋老師 何糧朱老師		
17:30~18:00	自行前往上課地點	搭乘捷運前往	捷運	
18:00~19:30	現代雞尾酒與生活	GIN MIND BAR 許博勝 老師	GIN MIND BAR (前金區)	
19:30~21:00	雞尾酒與佐餐的魅力	GIN MIND BAR 許博勝 老師		
20:50	綜合座談 & 賦歸	王希瑋老師老師		