

第 11 期「法國乳酪之旅」課程簡章

品味及學習法式乳酪、麵包與酒類的搭配技巧和曼妙滋味

授課老師：法國 Serge Dreyer 唐一安教授（中文授課）

課程目的：品嚐「法國乳酪 x 美酒 x 麵包」相遇在舌尖味蕾交融出的法式經典滋味，學習根據乳酪的味道和特色來選酒與搭配麵包。唐一安教授來自「乳酪天堂」——擁有超過 350 種以上乳酪的法國，不僅對品酒及乳酪知識底蘊深厚，穿梭台、法數十載，深諳兩地飲食文化，更擅與台灣學員分享法式生活品味。課程特別蒐羅近十種在台灣常見與罕見的代表性乳酪，和各式美酒相互搭配。課堂品嚐的麵包是特別商請曾在法國當地麵包店工作超過 20 年的台灣師傅供應。（預計品嚐的乳酪：Reblochon, Comté, Camembert, Fourme d'Ambert, Cantal, Crémets Nantais, Munster, Saint André, Brillat-Savarin，依上課提供為準。）

招生對象：年滿 18 歲之成年人士

課程時數：12 小時（每堂課會品嚐數種乳酪、麵包，並搭配適合的法國葡萄酒）

上課時間：2018 年 10 月 27 日至 11 月 17 日，週六 10:00~13:00，共計 4 次。

上課地點：台灣法國文化協會（台北市羅斯福路 4 段 107 號）

招生人數：20 人為原則（不足 15 人得不開班）

費用：12,000 元（含教材、食材、酒材）

報名手續：1. 親赴辦理單位現場報名繳費

2. 通訊報名及銀行匯款繳費

（匯款帳號請來信 taipei@alliancefrancaise.org.tw 或電話洽詢）

辦理單位：台灣法國文化協會、台大進修推廣學院

洽詢電話：(02) 2364-8833

地址：106 台北市羅斯福路四段 107 號 2 樓

網址：www.alliancefrancaise.org.tw

日期	課程內容
10/27	主題：硬乳酪—搭配白酒與4種麵包 法國乳酪簡介；乳酪風味與製作工序 乳酪與葡萄酒的配合
11/3	主題：含脂量60%~75%的乳酪、超過75%的乳酪—搭配紅酒、粉紅酒與4種麵包 乳酪的分類；乳酪風味與製作工序 乳酪與葡萄酒的配合
11/10	主題：山羊乳酪、母羊乳酪—搭配白酒、甜白酒與4種麵包 乳酪產區介紹；乳酪風味與製作工序 乳酪與葡萄酒的配合
11/17	主題：軟乳酪、鮮乳酪—搭配蘋果酒、梨子酒與4種麵包 乳酪產區介紹；乳酪風味與製作工序 乳酪與葡萄酒的配合