

『節慶烘焙甜品工作坊』及『證書(單元：意大利葡萄酒與美食鑑賞)』已於 9 月在 HKU SPACE 港島南分校〈F&B Education Hub〉開辦課程，感謝每位參加者的熱情參與！如果你錯過了這次的機會，別擔心。HKU SPACE 已預備了一系列課程，滿足你到精緻餐飲的追求及佳節宴客的需要。課程細節將會持續更新，請瀏覽 [Gourmet & Culinary Art](#) 及 [Wine, Spirits, Sake & Coffee](#) 後按『加入我的書籤』，即可接收課程更新資訊。

「名廚私房美饌烹飪工作坊」

於 12 月 14 日，HKU SPACE 邀請到名廚 Will Leung 現身「名廚私房美饌烹飪工作坊」，親身傳授製作龍蝦意大利麵的基本技巧。學員在三小時課堂內，除可學到新鮮活龍蝦的處理方法、製作龍蝦濃汁及手工意大利麵的秘技外，更可親嚐名廚 Will Leung 的示範作品及帶走個人製作成品。

名廚 Will Leung 擁有豐富的 Fine Dining 經驗，曾為香港著名歌手張敬軒的法式餐廳擔任副主廚、與米其林三星廚藝總監 Bruno Menard 在 Junon 創造了一系列獨特的菜品。其後擔任中環 1111 餐廳的行政主廚，以港式 Fine Dining 而知名。現在是 Winique Food and Beverage Consultancy 創辦人及集團廚藝總監。想一睹 Will 的風采及親嚐其示範作品，立即瀏覽課程網站及報名。

<https://hkuspace.hku.hk/prog/master-chef-private-kitchen-workshop>

課程費用：HK\$1,180, 校友優惠：HK\$980。名額有限，先到先得。

