

「名廚私房美饌烹飪工作坊」

由於 2 月份「名廚私房美饌烹飪工作坊」反應熱烈，名廚 Will Leung 於 5 月 3 日再次現身，親身傳授製作龍蝦意大利麵的技巧。學員在三小時課堂內，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，內容豐富，萬勿錯過！各學員除可帶走個人製作成品外，更可親嚐名廚 Will Leung 的示範作品，必定令你回味無窮！

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。

