



財團法人
台中世界貿易中心
WORLD TRADE CENTER
TAICHUNG

黛絲的六吋蛋糕 擠花課程

以自然系擠花手法，透過手部的角度調整，擠出生動迷人的花品，

特聘 Daisy 老師帶您領略韓國最新擠花技術，新手也能輕鬆上手!

從最基礎手法開始，教你一步一步帶你完成花朵!

★課堂內容：

1. 擠花豆沙配方及保存方法(老師講解)
2. 玫瑰花、莓果、野菊、羊耳葉、可食用威化紙裝飾布 (學員實作)
3. 蛋糕抹面實作(學員實作) ※蛋糕體由老師事先準備



★師資介紹：Daisy 老師 經營黛絲的一塊蛋糕工作室 5 年，最擅長製作擬真自然系花種，擁有 KCDA 雙協會師資及 4 年以上教學經驗

★上課日期：112 年 12 月 9 日(六) 10:00-15:00 或蛋糕完成(約 4~5 小時)作品完成才下課，中間不休息，此課程為初階課程非證照班

★上課地點：台中世貿中心教室(台中市西屯區天保街 60 號)

★適合對象：適合沒有接觸過裱花的新手，從零基礎開始指導，也適合想要學習進階裱花技巧的學員

★課程收費：每人 NT\$3,200 元+材料費 800 元(材料費上課現場繳交)。因名額有限及教室材料準備考量則無法退費，但可以自行轉讓，請務必確認日期時間再報名(3 人開課)

★繳費方式：(以匯款方式繳款後請來電告知帳號末 5 碼以利查核)

1、ATM 轉帳：銀行代號：103 銀行：新光銀行永安分行，帳號：0949-10-000788-7

2、現金：報名後於上班時間(周一到五 9:00-17:00)至本中心地下一樓辦公室繳交。

★洽詢電話：04-23582271 轉分機 5 傳真：04-23582686

✂請沿虛線剪下回傳至 04-23582686-----

黛絲的六吋蛋糕 擠花課程(112/12/9)報名表

開立發票☐個人☐公司(統編:)

姓名： ☐ 先生 ☐ 小姐	E-mail:
電話(日)：	手機號碼：
地址：	