

9.美食美酒

培训资源:



FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



INSTITUT
PAUL BOCUSE
MANAGEMENT HÔTELLERIE, RESTAURATION & ARTS CULINAIRES



法国 美食美酒主题11日研学

行程线路：巴黎(4夜) – 香槟（1夜）- 第戎（1夜）- 里昂（2夜）- 巴黎（1夜）

研学亮点:

- 参加巴黎【蓝带厨艺学院】或【费朗迪厨艺学院】法餐烹饪课程或面点烘焙课程，法国米其林星级厨师摇篮；
- 参访【圣米歇尔St Michel 糕饼工厂】，法国百年烘焙世家，主打产品为奶油曲奇及玛德莲娜小蛋糕；
- 参访法国【酩悦香槟酒厂】，了解香槟文化及酿造方式并学习品鉴，LVHM集团旗下的300年历史品牌；
- 参加【勃艮第红酒学校课程】，学习红酒品鉴+参访勃艮第产区酒庄，该产区产出世界最贵的葡萄酒“罗曼尼康帝”；
- 参加【保罗博古斯INSTITUT PAUL BOCUSE 米其林星级厨艺学校】关于“厨艺领导力”或“里昂美食”的主题课程，并参加“米其林实习餐厅”体验；
- 参加【法餐烹饪选材】、【法餐素食烹饪】、【法国特色甜点马卡龙制作】等主题工坊，体验法餐烹饪或烘焙精髓。