



青年會專業書院

YMCA COLLEGE OF CAREERS

星級名廚點心工作坊

課程目標:

讓學員認識點心製餡及製皮的準備工作，原料的貯存方法，點心成形技巧，點心加溫熟製技術。

示範點心

黃金蟹盒



傳統馬孖糕



導師簡介



馮國森師傅是一位非常細心及經驗豐富的點心大師，在行內備受尊重。除點心製作，更擅長設計及製作不同造型嘅精緻點心。

馮國森師傅任職點心行業 50 多年，曾任職多間著名高級食府（尖沙咀海洋皇宮大酒樓、美心皇宮大酒樓、東海、海都高級海鮮酒家、洲際酒店及香港迪士尼樂園酒店等）。於 2009 年參加全港最高“美食之最大賞”獲得最高至尊榮譽大獎，並獲旅發局邀請代表香港出席法國波爾多紅酒節點心示範表演，以及到日本示範表演公仔點心，並受到當地日本人瘋狂愛戴！

課程編號	DS01A /2122
日期	31/8/2022 (三)
時間	2:30 – 5:30
語言	廣東話
地點	Bon Appétit Kitchen 油麻地窩打老道 23 號青年會專業書院 一樓，Tel: 2783 3500
導師	馮國森師傅
學費	\$450 (沒有折扣)
Remarks	1. 包材料費及食譜 2. 請自備食物盒盛載製成品

查詢詳情: 2783 3500 / 2783 3509

What's app 查詢(只限文字訊息): 6441-5217

報名地點: 九龍油麻地窩打老道 23 號
(油麻地 MTR A2 出口)

網站: <https://coc.cymca.edu.hk>