

best kitchen



貝斯特best時尚廚電體驗廚房

2019
04.05.06
MONTH

貝斯特時尚廚電
示範料理課程

follow us



中文 | EN | FR




SHIH LEI
世磊實業


best
貝斯特
時尚廚電
來自義大利



If the Italians have a recipe for living, we would like to think it starts with their food. 義大利人生活的秘訣來自美食。貝斯特best時尚廚電的歷史源起於1976年的義大利家族企業，以製造專業的排油煙機起家。貝斯特best時尚廚電，強調百分之百義大利生產製造，承襲義大利的經典及簡約，結合實用與美學設計，耐用優雅的質感，媲美廚電界的PRADA！

| 台北總公司 |

台北市塔悠路219號
TEL: (02)2760-9666

| 新竹體驗館 |

竹北市縣政三街136號
TEL: (03)656-0101

| 台中體驗館 |

台中市西屯區漢翔路37號
TEL: (04)2451-7979

| 高雄體驗館 |

高雄市仁武區永榮一街90號
TEL: (07)375-5262

貝斯特best時尚廚電體驗廚房

2019

04.05.06 MONTH

★★★★☆

台北體驗廚房

西式料理/主廚Chris

4/18 (四)、4/27 (六)
西西里香草烤黑鮭魚、法式布丁塔
5/9 (四)、5/23 (四)
和牛燒肉粽、納璋爾牛軋糖
6/13 (四)、6/22 (六)
印度烤羊肉佐鮮芒果酸甜醬、松露巧克力

甜點烘焙/主廚Conant

4/11 (四)、4/25 (四)
抹茶松子塔、香草松子蛋糕
5/16 (四)、5/25 (六)
繽紛甜甜圈蛋糕、法式紅茶布蕾
6/6 (四)、6/20 (四)
特製蜜芋頭、鮮奶油芋頭蛋糕、芋頭西米露

新竹體驗廚房

西式料理/主廚Chris

4/8 (一)、4/20 (六)、4/22 (一)
西西里香草烤黑鮭魚、法式布丁塔
5/6 (一)、5/18 (六)、5/20 (一)
和牛燒肉粽、納璋爾牛軋糖
6/3 (一)、6/15 (六)、6/17 (一)
印度烤羊肉佐鮮芒果酸甜醬、松露巧克力

高雄體驗廚房

西式料理/主廚Chris

4/3 (三)
西西里香草烤黑鮭魚、法式布丁塔
5/8 (三)
和牛燒肉粽、納璋爾牛軋糖
6/5 (三)
印度烤羊肉佐鮮芒果酸甜醬、松露巧克力

甜點烘焙/主廚Nancy

4/24(三)
海鹽奶蓋蛋糕
5/22(三)
義式海鹽/蔥香佛卡夏
6/19(三)
草莓杏仁牛軋糖

台中體驗廚房

西式料理/主廚Chris

4/15 (一)
西西里香草烤黑鮭魚、法式布丁塔
5/13 (一)
和牛燒肉粽、納璋爾牛軋糖
6/10 (一)
印度烤羊肉佐鮮芒果酸甜醬、松露巧克力

輕食料理/主廚林昀穆

4/15 (一)、4/20 (六)
金杯芒果菲力牛、炙烤豆乳雞
5/13 (一)、5/25 (六)
煎烤鴨胸佐李子醬、椰香焗烤海鮮
6/10 (一)、6/15 (六)
南洋風味豬腿骨、爐烤鮮魚佐果香醬

西式料理/主廚蕭凱澤

4/24 (三)
紐奧良爐烤鮭魚襯蘆筍番茄沙沙、香煎干貝佐爐烤蔬菜
5/22 (三)
菲力牛排佐奶油松露醬汁、薄牛三明治
6/19 (三)
培根乳酪雞肉捲、焗烤義大利麵

甜點烘焙/主廚Peter

4/18 (四)
法式生乳酪起司塔
5/16 (四)
南洋鳳梨椰奶磅蛋糕
6/13 (四)
芒果香提乳酪

f best kitchen 體驗廚房

f best 貝斯特廚房家電

料理課程須知

- 課程活動時間：PM13:30~15:30
- 課程費用：每堂NT\$800元 *本課程以老師示範為主
- best家電用戶僅可免費體驗乙次，如有重複報名者需另外收費。
- 如需取消請於三天前告知，或找親友代替以保留權益，否則視同放棄且無法退費。
- 活動為求教學品質，每堂課報名人數有限，完成課程預約後需先繳費。

姓名： _____ 電話： _____

地址： _____

貴賓限定

- 1.凡持本券即可至各區體驗館免費體驗乙次。
- 2.名額有限，請儘早預約。



線上報名連結