

## 探索川菜烹飪秘技

體驗親手烹調經典四川菜式之樂，並由入廚超過半世紀、曾獲頒法國美食協會專業廚師勳章、現任川流行政總廚的陳啓德師傅親自教授。



地點	川流
地址	灣仔太和街28號地舖
價錢	行程一：午餐及烹飪課 每位港幣880元 行程二：烹飪課 每位港幣680元 每組最少五人 / 每組最多十人
時段	午餐：下午1時至2時30分 (1.5小時) (可選項目) 烹飪課：下午2時30分至5時 (2.5小時)
時間	行程一：4小時 / 行程二：2.5小時
語言	英文、廣東話或國語
內容	<ul style="list-style-type: none"><li>· 享用特設的豐盛午餐 (只限行程一)</li><li>· 灣仔菜市場導賞 (可選項目)</li><li>· 試嗜四川辣椒</li><li>· 學習烹調三款四川菜餚：麻婆豆腐 (牛肉)、乾燒明蝦球和醋椒胡辣羹</li><li>· 贈送無酒精飲品一杯</li><li>· 每位參加者紀念品一份</li></ul>
備註	<ul style="list-style-type: none"><li>· 所有同團參加者須參與同一行程。</li><li>· 須一個月預訂。</li><li>· 須視乎場地預約情況。</li><li>· 如有食物過敏或對食材有特別要求，請預先告知。</li><li>· 午餐餐單或烹調菜式如有變動，恕不另行通知。</li></ul>
查詢/預訂	請致電 +852 9821 1066 與彭先生聯絡或電郵 <a href="mailto:sichuanlab@lhotelgroup.com">sichuanlab@lhotelgroup.com</a>