



Wine and Food Matching

2012.07~2013.06
餐酒會系列活動

夏季適飲調酒品餐會

➤ 日期：2012.7.20 (五)

➤ 時間：19：30~21：00

➤ 地點：台北市大安區永康街48號 The Cube

➤ 酷熱夏季，除了葡萄白酒、威士忌之外，來杯清涼的酒精飲料，如變化萬千的雞尾酒也是夏夜消暑良伴，仕新管理顧問公司除了提供專案管理課程，將提供更多休閒課程，使學員的生活更加豐富精彩，自本季起推出的餐酒搭配課程，絕對不容錯過。為了使調酒品飲文化更貼近您的日常生活，仕新管理顧問「餐酒品飲」課程本季推出夏季適飲調酒品餐會。

➤ 首先邀請台北市永康街知名爵士酒吧--The Cube老闆Dennis Tsai帶領大家認識調酒的魅力，分享調酒的基本知識及現場調製三款經典的調酒供學員試飲。

➤ 另外「菜市場裡的大廚」一書作者喬艾爾在百忙行程中，特別為本次活動進行調酒與美食搭配哲學等豐富課程內容，讓您於短短一個半小時內，便能夠對於無窮浩瀚、變幻變千的調酒世界擁有初步的瞭解。

➤ 課堂將提供三款不同風格的調酒及佐餐小點供學員品嚐，讓大家零距離感受調酒的迷人滋味！

➤ 品飲酒單：

➤ 1. Franchise 75 佐烤生蠔

➤ 2. Old Fashion 佐醃漬鮭魚及孜然醃黃瓜

➤ 3. Spnmori 佐鄉村風雞雜肉派

➤ 注意事項：*上課前請先自行用餐。

➤ *主辦單位保留同規格內調整內容及開課與否的權利

➤ *吧檯座位區有限，請盡早進場

師資說明

The Cube -- Dennis Tsai

「菜市場裡的大廚」 -- *Joel Chen*

Dennis Tsai

- 經歷過知名飯店及日式餐廳，目前為國內知名Lounge Bar備長碳、The Cube負責人，粗曠外表下有顆細膩的心，爽朗的笑聲中透著些許的滄桑，Dennis不是商人，是個藝術家。
- 而Cube，不像酒吧，反倒像舒適的客廳，等著下班後疲憊的你回來休憩的地方。



Joël喬艾爾

- 畢業於高雄餐旅大學，曾任知名飯店及餐廳廚師。現為網路雜誌「Bios Monthly」駐站餐飲專欄作家。
- 踏入料理世界之前曾是曲棍球選手，就讀高雄餐旅大學期間及畢業後，曾兩度赴法國里昂及巴黎實習、工作。
- 喬艾爾獨特的飲食書寫風格及創新食譜規畫，曾受邀至各大專院校主講餐飲寫作及菜單設計。2011年曾受米其林三星團隊Group Yannick Alleno 邀請，成為集團一員。現為兼職作家及餐飲工作者。
- 即將前往位於丹麥哥本哈根的NOMA餐廳修業。NOMA曾於2010、2011連續兩年拿下有飲食界奧斯卡之稱的「San Pellegrino全球 50大最佳餐廳」榜首。喬艾爾是首位獲許前往工作實習的台灣廚師。

