

出國報告（出國類別：考察）

本校為建置「高餐-藍帶餐旅學習園區」 赴英國、法國藍帶廚藝學院參訪出國報 告

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：潘副校長江東

蘇特助國垚

游特助明鳳

楊組長東智

派赴國家：英國、法國

出國期間：103年7月7日~103年7月14日

報告日期：103年9月15日

摘要

本校於民國 99 年向教育部提報「雙星計畫」，經多方溝通後獲教育部准予辦理與法國藍帶廚藝學院之合作模式，於校內建置「高餐藍帶廚藝卓越中心」之據點，其中包含建築物、廚藝設備、電腦設備、辦公室及儲藏室等。期能借助法國藍帶廚藝學院在全世界已擁有超過 40 個分校據點的優勢，且其課程已模組化及系統化的成功經驗來協助本校亦能發展出一套課程輸出及國際行銷的模式，「借重他人之石，壯大自己之力」，同時，在合作學習的過程中，本校的師資群，亦能透過計畫性的培訓而提升其教學國際化的水準，同時全校師生亦有機會在臺-法國國際廚藝園區的教學環境中，增加多元的學習機會。

本校「高餐-藍帶餐旅學習園區」，訂於明年(103 年)開幕營運，為了使硬體建築、廚房設備及空間配置能達到國際水準，特在潘副校長帶領下與本校相關人員，前往英國、法國藍帶廚藝學院，藉由實地參訪了解，俾利後續軟硬體建置作業。

關鍵字：本校為建置「高餐-藍帶餐旅學習園區」赴英國、法國藍帶廚藝學院參訪出國報告。

目錄

摘要.....	2
壹、目的.....	4
貳、過程.....	6
參、心得及建議.....	13
肆、附錄.....	15

壹、目的

在全球化背景下，我國高等教育與社會經濟現況亦正經歷重大變遷，種種議題有待高等教育國際化予以因應；另人口結構面臨高齡化與少子化，而高等教育整體規模因應知識經濟發展，已擴充到超過未來可見的需求。

於我國經濟、觀光發展過程中，占舉足輕重地位的餐飲廚藝業，近年來不論在教育界及產業界雖均有明顯的進步與成長，然致力於餐飲廚藝業之學生，面臨全球性競爭之洪流，其國際語言、跨文化之間的溝通及創新整合能力仍有待加強。當然，教師於英語教學溝通能力上亦有待補強。

鑑於當前亞洲經濟競爭力的興起，尤以中國大陸的開放影響最為明顯，加上新加坡及香港其餐旅暨觀光已走向東西文化融合並兼具國際化的發展趨勢，為因應此餐旅教育市場的競爭，實有必要積極引進國際知名學府或教育機構來加強推動國際化工作。

本校在臺灣地區雖已是一所知名且深具特色的餐旅學府，但現有的國際化成果囿於學院時期之合作位階、國際知名度、課程、師資等限制，其競爭力與鄰近地區，如新加坡、香港、日本等國尚難以抗衡，致現今國際學生的招收成果仍有很大提升之空間，該如何突破此一瓶頸，也是本校追求卓越、成就典範，持續向上提升之重要目標。

因此，本校於民國 99 年向教育部提報「雙星計畫」，經多方溝通後獲教育部准予辦理與法國藍帶廚藝學院之合作模式，於校內建置「高餐藍帶廚藝卓越中心」之據點，其中包含建築物、廚藝設備、電腦設備、辦公室及儲藏室等。期能借助法國藍帶廚藝學院在全世界已擁超過 40 個分校據點的優勢，且其課程已模組化及系統化的成功經驗來協助本校亦能發展出一套課程輸出及國際行銷的模式，「借重他人之石，壯大自己之力」，同時，在合作學習的過程中，本校的師資群，亦能透過計畫性的培訓而提升其教學國際化的水準，同時全校師生亦有機會在臺-法國國際廚藝園區的教學環境中，增加多元的學習機會。

藉由與他國學校合作的成功典範，俾利複製，深化本校國際化，進而協助更多教育同業，共同推動高教產業及中華美食輸出的目標。未來執行主要目標為：(1)結合國際資源，開創發展利基；(2)研發中餐廚藝，創造競爭優勢；(3)藉由合作機制，開發教育輸出；(4)扎根本土餐旅，拓展國際視野。

整個計畫執行的策略，基本上，藉由導入藍帶廚藝學院百年國際品牌的經營經驗，帶動本校發展「中華美食國際人才」及「餐旅服務產業創新」之產出成效，其中包括「建置高餐藍帶廚藝卓越中心」、「打造餐旅企業診斷團隊」、「推動廚藝與菜單研發」、「優化國際餐旅教育團隊」、「培訓全球種子業師」、「深耕菁英世界實習」、「扎根在地餐旅教育」及「拓展國際餐旅視野」等多元作為與機制，期能開創本校「國際品牌」、「國際課程」、「國際通路」及「國際認證」等多重輸出，順利提升本校成為國內餐旅教育頂尖品牌及亞洲餐旅人才培育重鎮之典範大學的目標。

貳、過程

一、時間：103 年 7 月 7 日至 103 年 7 月 14 日

二、地點：(一) 倫敦藍帶廚藝學院

(二) 巴黎藍帶廚藝學院

三、參訪單位及人員：

(一) 國立高雄餐旅大學：潘副校長江東、蘇特助國焜、游特助明鳳、營繕組楊組長東智共 4 人。

(二) 台法廚藝園區水電工程承包商：洪韋水電公司 洪惠生先生

四、接訪成員：

(一) 倫敦藍帶廚藝學院行政管理單位

(二) 巴黎藍帶廚藝學院行政管理單位

五、行程及活動安排：

(一) 第一天由桃園國際機場前往至杜拜國際機場轉機，於隔日早上 5 時抵達。

(二) 第二天上午到達杜拜利用短暫轉機時間出境，由機場前往 Hotels: Burj Al Arab 和 Atlantis 以及參觀 Burj Khalifa building，於下午再由杜拜國際機場前往至倫敦。

(三) 第三天由飯店前往倫敦藍帶廚藝學院參訪與座談(軟硬體設備)，由該分校行政總主廚接待，隨後並由該值勤主廚及負責維護人員引導參訪，同時與兩位有意願至台灣藍帶任教之主廚晤談，並討論相關問題。

(四) 第四天早上由飯店前往倫敦藍帶廚藝學院與藍帶進行業務研商，中午搭乘歐洲之星高鐵至法國。

(五) 第五、六天，由飯店前往巴黎藍帶廚藝學院參訪與座談(軟硬體設備)，由該分校行銷經理及行政主廚接待，隨後並由該值勤主廚及負責維護人員引導參訪，晚間並與藍帶總裁 Mr. Cointreau 會談並討論相關問題。

(六) 另抽空前往巴黎藍帶廚藝學院預定新建之校區參觀，並與其進行業務討論。

(七) 第七天下午三點啟程前往巴黎戴高樂機場經杜拜國際機場轉機返回台灣。

103 年 7 月 7 日—7 月 14 日赴英法藍帶廚藝學院參訪行程

出差人員：潘江東副校長、蘇國焄老師、游明鳳老師、楊東智組長

時間	活動/行程	地點	備註
7/7 (一)	2345 搭乘阿酋航空班機 從台北出發	台北	阿酋航空航班 EK367
7/8 (二)	0510 抵達杜拜(轉機)	杜拜	參訪朱美拉海灘酒店、迪拜柏悅酒店
	1545 2015 從杜拜轉機至倫敦	杜拜-倫敦	阿酋航空航班 EK5 住宿 Ambassadors Bloomsbury 12 Upper Woburn Place London WC1 OUX,UK
7/9 (三)	1000 1800 倫敦藍帶廚藝學院參訪 與座談(軟硬體設備)	倫敦藍帶廚藝學院	
7/10 (四)	1000 1130 與藍帶進行業務研商	倫敦藍帶廚藝學院	
	1201 1517 前往法國巴黎		搭乘歐洲之星至法國
	1630 1800 參訪小組會議	巴黎	住宿 Pullman Montparnasse 19 rue Commandant Gene Mouchotte, Paris 75014, France
7/11 (五)	1000 1800 巴黎藍帶廚藝學院參訪 (軟硬體設備)	巴黎藍帶廚藝學院	
7/12 (六)	1000 1800 與巴黎藍帶廚藝學院代表 業務研商	巴黎藍帶廚藝學院	
7/13 (日)	1000 1200 參訪小組會議	巴黎	
	1535 0020 參訪行程結束回台 巴黎飛往杜拜轉機	巴黎—杜拜	阿酋航空航班 EK74
7/14 (一)	0405 1640 杜拜飛回台北	杜拜—台北	



五、活動內容

(一) 杜拜帆船酒店 Burj Al Arab Hotel

世界上唯一的建築高度最高的七星級酒店，Burj 是阿拉伯人奢侈的象徵，亦是杜拜的新標誌。

開業於 1999 年 12 月，一共有 56 層，321公尺高，共有高級客房 202 間，建立在離海岸線 280 公尺處的人工島上。

酒店每層都有接待櫃台及管家服務，而客房都是「複式」套

房。杜拜帆船酒店的外形經過特別設計，呈優雅的帆船形，室內設計亦極為奢華。音樂噴泉、巨大的水族館、奪目的地毯設計、大量的黃金飾邊，以及驚人的藍色大堂（高度足以媲美杜拜世貿中心），全部都為酒店增添視覺享受。



(二) 亞特蘭蒂斯棕櫚酒店 Atlantis the Palm Hotel

亞特蘭蒂斯酒店位於宏偉的棕櫚島上，是這個壯觀人工島的焦點所在。酒店設有 1,373 間寬敞的客房及 166 間套房，房內可隱約感受到海洋及阿拉伯風格，更可看到杜拜海岸線和棕櫚島的壯麗景致。從落地玻璃窗可以看到壯觀的 Ambassador Lagoon 水族館，內有豐富獨特的海洋生物。

酒店內亦有 16 間酒吧和餐廳，包括 NOBU，娛樂村 (Entertainment Village) 內另有四家餐廳、一家酒吧及接近 30 間豪華商店。此外，酒店設有 17 公頃的 Aquaventure 水上冒險樂園，有長 700 米的私人海灘，以及 2.5 公里的水上冒險之旅。亞特蘭蒂斯酒店亦提供齊全的水上活動、水療中心、健身中心及其他為數不少的體育與休閒設施。



(三) 哈利法塔 Burj Khalifa Tower

哈利法塔原稱迪拜塔是世界上最高的建築。是位於阿拉伯聯合大公國杜拜境內的摩天大樓，為當前世界第一高樓與人工構造物，高度為 828 m (2,717 ft)，樓層總數 169 層，造價達 15 億美元。於 2004 年 9 月 21 日開始動工，在 2007 年初開始已有玻璃帷幕安裝，金屬外牆於同年 6 月開始施裝，最後於 2010 年 1 月 4 日正式完工啟用，總共使用了約 5 年的時間建成。



(四) 藍帶國際學院集團簡介

藍帶國際學院在 1895 年於法國巴黎成立；1984 年在法國 Cointreau 甜露酒和人頭馬干邑白蘭地家族後裔 ANDRE J. COINTREAU 先生帶領下，至今已在全球 15 個國家，擁有 50 所以上國際校區的教育機構。

目前每年超過 23,000 名、70 多個不同國籍的學生在藍帶廚藝學院各個校區接受正統的旅館管理、餐旅管理、廚藝和美食文學藝術的學習與培訓。目前藍帶國際學院已經是世界餐飲業的龍頭，管理上最先進的學府。



在過去一個多世紀裡，藍帶已經從最早的巴黎一所廚藝培訓學校壯大為今天世界級的烹飪殿堂。對非凡品質一如既往的追求、對未來的展望以及在開拓中的銳意進取鑄就了藍帶的輝煌。

在不到一年的時間裡，學員便有機會取得一張蓋上藍帶標籤的證書，這也同時意味著(1)取得一張通往世界廚藝的通行證；(2)躋身藍帶的殿堂，為事業的旅程開啟一扇通往成功的大門；(3)在藍帶的殿堂裡感受歷史沉澱出的文化，在歷史的輝煌中分享笑傲人生的旅程。



在藍帶的史冊裡，記載了藍帶應邀接受的諮詢交流和主辦超過 50 次的國際盛宴。在和各國政府、大學以及業界的交流、合作中，藍帶所傳承的法蘭西精緻生活的藝術，已經活躍於世界舞台，並盡情綻放著。

(四)藍帶歷史

最初的 Cordon Bleu 起源於 1578 年，亨利三世創辦的聖靈騎士團，這些由國王親自任命的皇家御廚創下了廚藝史上的傳奇，早在 16 世紀，當法皇亨利三世用"聖靈勳章"代表法國最高榮譽的時候，藍帶的榮譽就注定將隨之載入史冊。這枚勳章將聖靈十字架繫在一條藍色的絲帶上，這條藍色的絲帶便是人們後來大家所熟知的藍帶。聖靈勳章所代表的榮耀以及在授勳儀式後，法皇第一次將其融入美食的盛宴，使人們從此記住了這條「藍帶」並為之歡呼。而他們身上都佩有最高榮譽象徵的藍帶十字勳章，至此 Cordon Bleu 已成為了頂級廚師的代名詞。



最早的藍帶學校於 1895 年在法國巴黎成立，其創始人是藍帶廚師雜誌的出版商兼記者 Marthe Distel。1896 年 1 月 14 日，在藍帶學校舉辦的世界上第一場廚藝秀奠定了藍帶成為世界級廚藝學校的聲譽。最開始人們只是希望通過這場在電爐上烹飪的廚藝秀推

銷藍帶雜誌，並向世界宣告在巴黎有一所藍帶廚藝學校，卻沒想到藍帶的名聲就在這場廚藝秀過後，成為家喻戶曉了。隨之而來的便是藍帶吸引了那些久負盛名的廚師前來教學，慕名而來的學員更是蜂擁而至，其中不乏社會名流，現今已成為橫跨五大洲 20 個國家、擁有 40 所分校，並且每年培養 2 萬多名學員的國際教育機構。

藍帶學校的日常教學是由經過嚴格訓練過的頂級廚師擔任，他們有些來自有米其林星級評定的餐廳，或者是重大廚藝比賽中勝出的選手以及一些獲得其他榮譽稱號的廚藝大師，例如：歐洲最著名的獎項之一 Meilleur Ouvrier de France。透過這些大師們的經驗傳承，致力將經典的烹飪技術和時尚的國際烹飪技巧傳授給我們的學員。

(五)倫敦藍帶廚藝學院介紹

藍帶國際學院(LE CORDON BLEU)於 1933 年在英國創辦了藍帶國際學院倫敦校區，位於最時尚的倫敦西區中心。右邊緊鄰牛津街的購物區，另有著名的設計師商場在邦德街，數不盡的戲院，精美的餐館，還有充滿生氣的小酒館與咖啡店，讓倫敦成為世界上令人興奮以及嚮往一遊的地區之一。藍帶國際學院以先進的實際操作課程結合傳統理論教學，使學生對於 法式廚藝及糕點領域有了一個全面的認識。

(六)巴黎藍帶廚藝學院介紹

法國藍帶烹飪藝術學院擁有 100 多年的辦學經驗，該校在廚藝、酒店與名勝管理、會議與節事管理以及飯店經營領域提供最專業的培訓。在九個月內可以修完全球廚藝餐飲界皆認可的證書等於是取得在全球工作的就業護照,其觀光餐飲業副學士及證書課程獲北美及南美洲認可在澳洲與南澳國立大學合辦的大學學士及國際旅館業及休閒管理 MBA 碩士課程與美食藝術碩士皆獲全球認可。

法國藍帶烹飪藝術學院於 1895 年創建於巴黎，現在，該校在世界各個國家中共有 50 所以上國際性學校，在校生超過 18,000 名。

法國藍帶烹飪藝術學院（Le Cordon Bleu Culinary Arts Institute）從一個小小的巴黎廚藝學校已經茁壯成長為全球最大的國際性廚藝培訓教育網。法國廚藝學院的畢業生以其精湛的技藝深得業界人士的青睞，在當今競爭激烈、不斷變化的人才市場上獨立潮頭、一直是炙手可熱的人才。

在學位教育過程中，法國藍帶烹飪藝術學院意識到不僅要保證自己的畢業生在全球餐飲業得到了廣泛的承認和接受，而且還要確保那些有志於在工商和管理界成為酒店和名勝行政主管、企業顧問、企業家、會議與節事協調員、教師、餐飲營銷人員、研究人員、文化旅遊業行政主管的人員經過培訓之後也成為各行各業的搶手人才，其從業資格也得到最廣泛的承認和接受。

(七)參訪過程（參訪相片如後附錄）

參、心得及建議

此次參訪主要目的是為了吸取 藍帶廚藝學院有關室內空間與相關設備規劃、設計與施工相關介面之經驗，俾利本校建置之參考。同時藉由雙方之意見交流，能預先釐清施工階段可能發生的諸多介面問題，另針對開幕在即，對於展校的教學課程及師資結構等細節做進一步之意見交換。

本次參訪重點如下：

- (一)學院整體規劃原則包含軟體課程等。
- (二)室內空間設備需求。
- (三)各式烹飪教室之規劃與設備需求。
- (四)教學空間之規劃與操作模式。

另就其建築硬體及管理模式兩個面向，分述此次參訪及觀察心得如下：

一、在建築硬體設施設備方面

- (一)該分校之外觀均承襲原有建築之外觀，維護良好，另倫敦部份附帶經營一輕食咖啡區，餐食環境及品質均佳。
- (二)整體環境呈現藍帶廚藝學院傳統歷史，品牌主張性明確，另每個教室命名其均以名廚與菜名與 LCB 相關，具故事性延伸作用。
- (三)內部裝修各具特色，倫敦以現代為主，巴黎則延續濃厚的法國傳統學院風格，淺鵝黃及深藍為主色調，色系搭配具巧思與融合。
- (四)部份教室採活動隔間以利舉辦大型活動使用，使用彈性加大，全開可以做 Function ,有 Stage 好表演。
- (五)辦公室設在接待櫃檯後方，動線及功能性佳，另倫敦加設指紋辨勢閘門。
- (六)最大 Demo Kitchen 65 座位，可兩班合上。
- (七)更衣室分配以 ABC 平均分配點不同可避免現場擁擠， 男生、女生比例 3:7 女生櫃不足 建議彈性運用。
- (八)更衣室外方設置學生用小冰箱，方便將操作完成品存放。
- (九)廚房管理及清潔極優，器皿、設備皆用顏色及號碼區分管理，方便控管及整理。
- (十)教室燈光明亮、坐椅舒適，地板採實木地板柔化環境，設備強調功能，環境盡量柔化。
- (十一)各項設備保養維護優良，巴黎餐廚設備自 1988 年延用至今保養、維持良好狀態。
- (十二)中央廚房功能性極佳，工作搭配及動線明確流暢。
- (十三)倫敦採用全館電磁爐廚具設備，環保安全，雖造價偏高然已是全球驅勢。
- (十四)乾物料儲藏空間雖不大，但管理良善，做空間之最大利用。
- (十五)採用熱泵及太陽能光電系統，節能環保。
- (十六)利用屋頂空間做少部份之香草植物栽植。

(十七)學生休憩區提供上網功能方便學員使用。

二、在管理軟體方面

- (一)倫敦 Pastry 10 班 Cuisine 6 班，巴黎大致相當。
- (二)Sales 經常拜訪學校相關中學及大學，海外靠 HUB 招生，中國、印度為主要市場，另外經常參加教育展。
- (三)學員及上課之廚師學習態度保持忙碌但快樂的感覺。
- (四)倫敦用英文教學，吸引聽不懂法文的學生，另巴黎示範課時增加法翻英之翻譯助教。
- (五)廚房每 3 小時一堂課，一天 4 堂課，倫敦學生超過 15 分鐘遲到，不準入內上課，巴黎則只要遲到即不準入內上課，示範課沒上連帶實做課亦不可入內上課。
- (六)課前 2 小時送食材至教室，一堂課一 Trolley 的食材，2 個 sous chef 準備廚房輪值。
- (七)高湯自己不做，外購品質好湯底。
- (八)新增加 Wine Course 9 個月，廚藝初、中、高各上三次 3 小時酒課。
- (九)倫敦員工共 60 人，每間學校均共約招 300 學員。
- (十)利用優秀畢業生在中央廚房協助無酬勞備料。
- (十一)提供媒體一天 Tour Demo，每日 Campus Tour 9:30、13:30。
- (十二)經常舉辦比賽，藥膳台灣經 LCB 推廣至全世界。
- (十三)巴黎公關 ppt 非常清楚明瞭。
- (十四)把握空檔開許多 short courses，廚房掌握度極佳。

綜觀本次參訪行程，除順利瞭解藍帶廚藝學院之實際運作情形與現場設施設備之管理維護等現況，可以成為規劃本中心軟硬體設備之參考外，同時了解現今之趨勢。透過雙方之交流，我們也體認到自己的不足及需努力的部份，對於本校相關設施設備之管理亦有標竿學習的效果。

肆、附錄

一、本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(1)



圖- 與藍帶總裁 Mr. Cointreau 合影

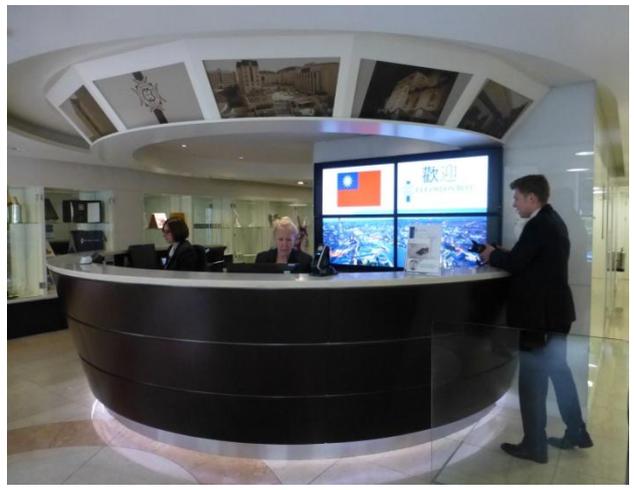


圖-大廳接待區



圖-入口指紋機



圖-入口指紋機



圖-相關紀念品櫃



圖- Le Cordon Bleu 世界分佈圖

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(2)



圖-倫敦藍帶廚藝學院門口外觀



圖-大廳及櫃檯 LOGO

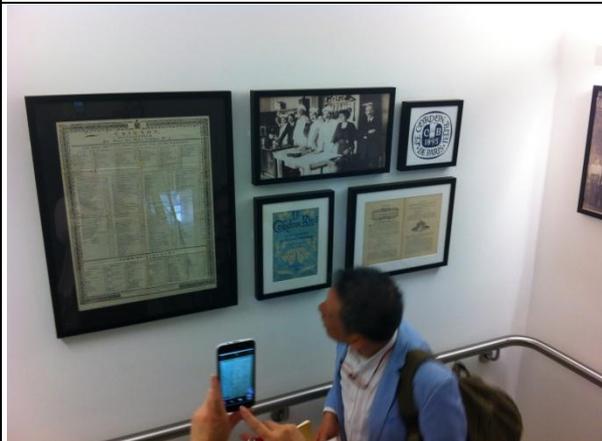


圖-介紹藍帶分校集錦



圖-歷任藍帶總主廚



圖-與藍帶人員開會討論



圖-行政人員辦公室

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(3)



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(4)



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片

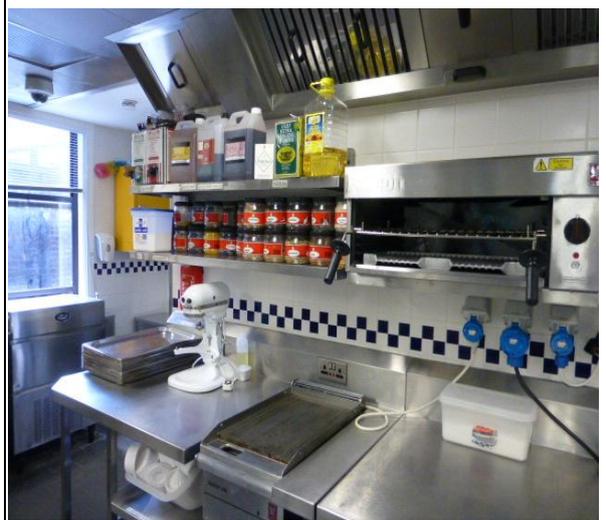


圖-廚藝教室相關設備細部照片

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(5)



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片

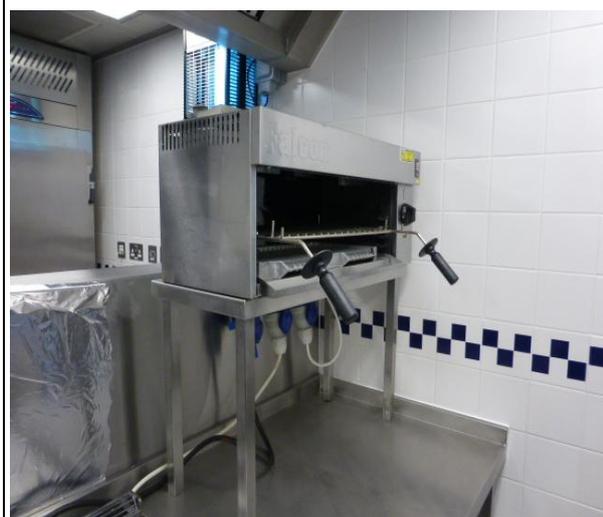


圖-廚藝教室相關設備細部照片



圖-廚藝教室相關設備細部照片

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(6)



圖-準備廚房

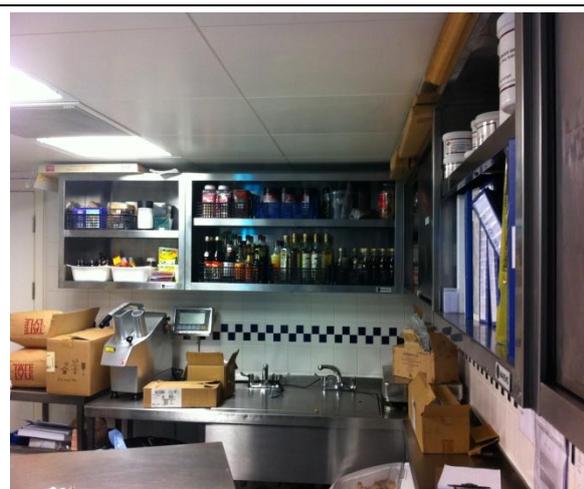


圖-備料室



圖-備料室



圖-準備廚房實作



圖-備料室



圖-準備廚房物料區

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(7)



圖-廚藝教室實作



圖- 廚藝教室實作



圖-廚藝教室實作



圖-廚藝教室實作



圖-廚藝教室實作-短期課程



圖-廚藝教室實作

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(8)



圖-機房空調熱泵系統



圖-機房設備

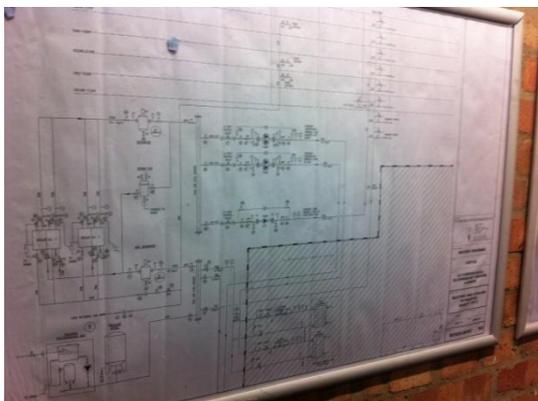


圖-機房線路圖



圖-戶外排風管線相關設備細部照片

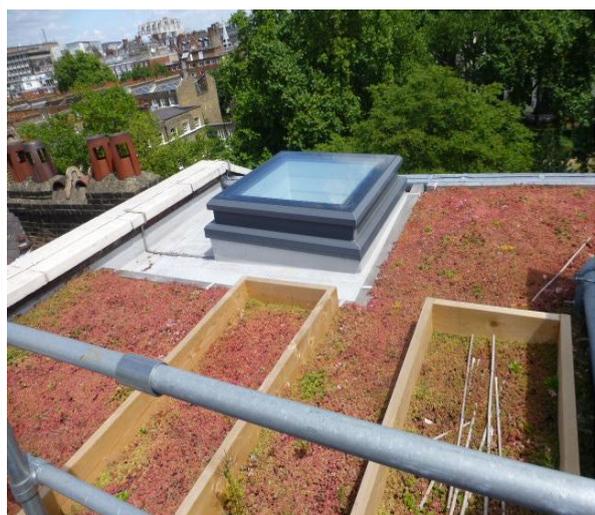


圖-屋頂香料植物種植照片



圖-屋頂太陽能光電板照片

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(9)



圖-示範教室上課照片



圖-示範教室



圖-品酒教室



圖-品酒教室



圖-更衣室置物櫃



圖-更衣室外公佈欄及小冰箱

本次倫敦藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(10)

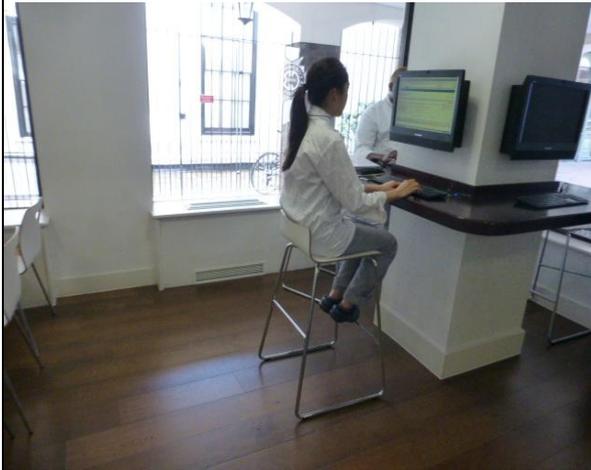


圖-更衣室外公佈欄及小冰箱



圖-更衣室外公佈欄及小冰箱



圖-輕食咖啡區



圖-輕食咖啡區

本次法國藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(11)



圖- 法國藍帶廚藝學院門口外觀



圖- 法國藍帶廚藝學院門口外觀



圖-法國藍帶廚藝學院門口外觀



圖-法國藍帶廚藝學院大廳



圖-法國藍帶廚藝學院課程公佈欄



圖-法國藍帶廚藝學院出版品

本次法國藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(12)



圖-法國藍帶廚藝學院紀念商品

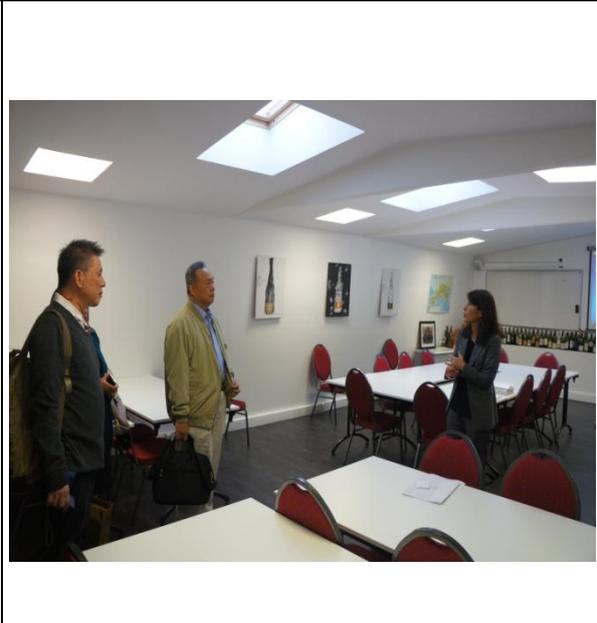


圖-法國藍帶廚藝學院簡報及介紹



圖-法國藍帶廚藝學院與台灣學員訪談



圖-法國藍帶廚藝學院紀念商品展示區



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片

本次法國藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(13)



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片

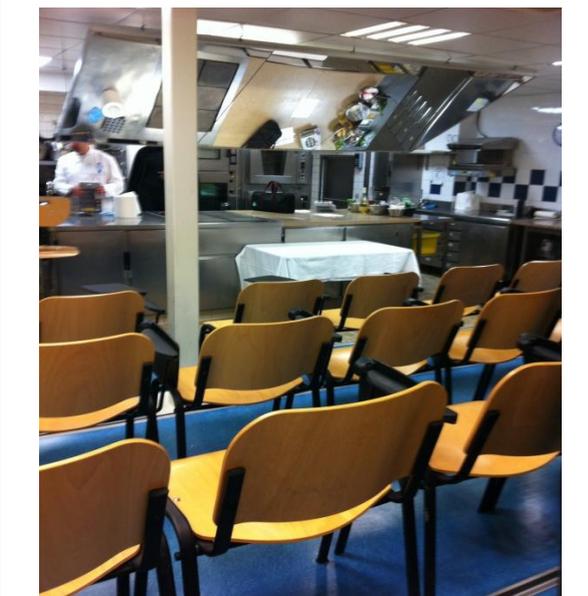


圖-示範教室

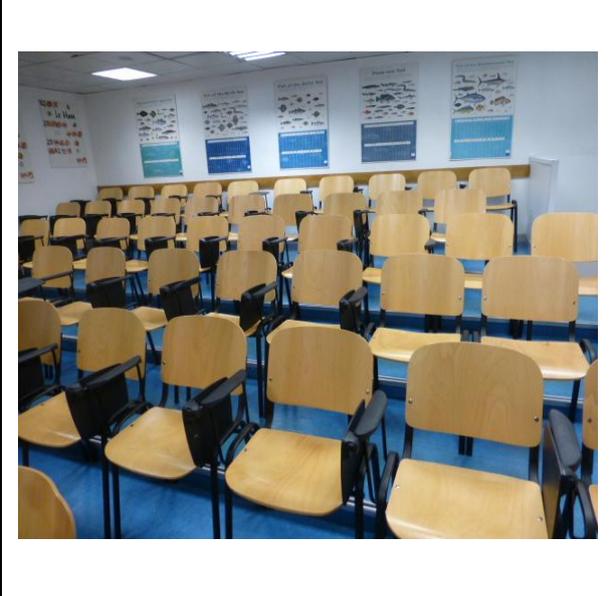


圖-示範教室

本次法國藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(14)



圖-示範教室



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片

本次法國藍帶廚藝學院參訪會活動照片摘錄(15)



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片



圖-示範教室相關設備細部照片