

Hotel, Service & Tourism Studies (HoSTS)

酒店、服務及旅遊學

Application Form
報名表

Wine & Food Pairing Workshop Series
葡萄酒與美食配搭工作坊系列

Bordeaux Wine and Oyster

波爾多葡萄酒與生蠔

HT4200044

In this workshop, we will provide a roadmap for matching various types of oyster with Bordeaux wines. Join us for a relaxing evening with wine tasting complemented with the oysters. You will have a chance to shuck your own oysters.

本工作坊為愛酒及愛蠔人士講授波爾多葡萄酒知識，生蠔品種、挑選、處理等技巧和方法。課堂上即場實習開生蠔，配搭波爾多葡萄酒一起品嚐。

Content 內容

- Introduction to Bordeaux Wine
波爾多葡萄酒簡介
- Variety, Selection, Preparation and Storage of Oysters
生蠔的品種、挑選、處理和儲存方法
- Oysters Shucking
示範及實習開生蠔
- 4 Bordeaux Wines and 6 Oysters Pairing & Tasting
4 款波爾多葡萄酒與 6 隻生蠔配搭和品嚐



Date: 15 December 2017 (Friday)
日期：2017 年 12 月 15 日 (星期五)

Time: 6:45 p.m. - 9:45 p.m.
時間：下午 6 時 45 分至 9 時 45 分

Venue: Wine Lab, IVE(Haking Wong)
地點：香港專業教育學院 (黃克競) · 品酒工房

Medium of Instruction: Cantonese (Supplemented with teaching materials in English)
授課語言：廣東話

Tuition Fee: HK\$580 per person
課程費用：每位港幣 \$ 580

10% Discount Offer (HK\$522) for participant enrolls on or before 30 November 2017
九折優惠(港幣 522 元) 適用於 2017 年 11 月 30 日或以前報名的人士

Application Deadline: 6 December 2017 (Wednesday)
截止報名日期：2017 年 12 月 6 日 (星期三)

Applicants must be aged over 18, with no allergy to wine and without any preexisting heart or cardiovascular medical conditions.

報讀人士須年滿 18 歲，沒有酒精過敏、沒有任何心臟或血管疾病紀錄。



Enrolment & Enquiries 報名及查詢：
Hotel, Service & Tourism Studies Discipline
酒店、服務及旅遊學科

Tel 電話: 2957 5714
Email 電郵: spohosts@vtc.edu.hk
Website 網址: www.vtc.edu.hk/cpe

VTC reserves the right to cancel any course, revise course content or change the offering venue(s) before class commencement if circumstances so warrant.
職業訓練局可因應情況於開課前取消任何課程、修正課程內容或更改開辦課程地點。

www.ive.edu.hk/hosts