1-1-1 歐亞人文知識培育系列演講：活動花絮

2018/11/3 廖志逢老師《時間與風土的煉金術：乳酪與火腿》

廖志逢老師演講開場	廖志逢老師介紹乳酪食用方式
廖志逢老師講解乳酪正確保存方式	品嚐體驗(1)：布利、成熟高達
參與者由講師帶領進行乳酪品嚐與體驗	廖志逢老師講解乳酪與紅、白酒的搭配方式

品嚐體驗(2)：葛瑞爾、成熟米摩勒特、帕米吉阿諾	廖志逢老師介紹帕瑪火腿發源地義大利地理位置
品嚐體驗(3)：帕瑪火腿、米蘭沙拉米、紅椒沙拉米	廖志逢老師介紹米蘭沙拉米口感與食用方法
歐盟園區張守慧主任閉幕致詞	閉幕貴賓合影，左至右分別為：廖南雁老師、固德威美食生活家老闆、講師和張守慧主任