

10/02(日)09:30-16:00

何建彬老師中式麵食(素食)

- 1.四季豆包
  - 2.高麗菜包
  - 3.堅果饅頭
  - 4.芋頭饅頭
  - 5.銀絲卷
  - 6.螺絲卷
- 加碼示範芝麻餡、青江菜餡製作

費用：2600 元

10/03(一)13:30-16:30

樊定宣老師素食料理

- 1 麻婆豆腐
  - 2 煉清麻花椒油
  - 3 刺蔥銀柳
  - 4 京月醬燒餅〈京醬月絲夾燒餅〉
  - 5 自製小燒餅
  - 6 金門油條
- 費用：2200 元

10/06(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.髮菜吻魚羹
  - 2.金沙絲瓜條
  - 3.絲瓜蛤蜊蛋
  - 4.水晶餃
  - 5.客家魚香豆腐
- 加碼：鹽炒花生  
費用：2200 元

10/07 (五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.上海魚丸竹筍湯
  - 2.青豆瓣雞絲
  - 3.三丁蝦仁
  - 4.雞火干絲〈揚州煮干絲〉
- 加碼：香根干絲肉絲  
費用：2300 元

10/11 (二)09:30-12:30

戴于益老師中式料理

10/15 (六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.川味紅燒牛肉
- 2.清燉牛肉
- 3.程家牛肉乾拌麵
- 4.雪菜肉末
- 5.油燜筍
- 6.炒酸菜

費用：2600 元〈無優惠〉

10/15 (六)14:00-17:00

曾女香老師越南料理

10/16(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1 聖馬克蛋糕〈示範〉
  - 2 美式胡桃肉桂咖啡蛋糕〈實作〉
- 費用：2300 元

10/18(二)13:30-16:30 木子鵬老師新疆料理

- 1.新疆清燉羊肉
  - 2.新疆手抓飯
  - 3.新疆大盤雞
  - 4.新疆皮辣紅〈生菜沙拉〉
- 費用：2200 元

10/19(三)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

10/20(四)09:30-12:30

王中志老師初階甜點

10/22(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.川味紅燒牛肉
- 2.清燉牛肉
- 3.程家牛肉乾拌麵
- 4.雪菜肉末
- 5.油燜筍
- 6.炒酸菜

費用：2600 元〈無優惠〉

10/23(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.泰式黃咖哩炒螃蟹
- 2.女媧蛋
- 3.自製炸物羅望子醬
- 4.泰式蚵仔煎〈脆炸淡菜〉
- 5.洽翁蛋鮮蝦酸辣湯

費用：2300 元

10/23(日)13:30-16:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.香烤什錦海鮮
- 2.自製海鮮沾醬
- 3.泰北排骨米線番茄湯
- 4.泰北香茅雞肉
- 5.紅咖哩辣椒泥炒四季豆

費用：2200 元

10/24(一)09:30-12:30

李賽艷老師中式料理

10/26(三)09:30-12:30

林國汶老師中式料理

10/27(四)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

10/28(五)09:30-12:30

何先珍老師開心酵

- 1.手作本味醃
- 2.日式調味基底醬汁
- 3.筑前煮
- 4.日式高湯基底濃汁
- 5.日式涼麵
- 6.柴魚香鬆
- 7.薑燒豬肉

備註：每位有一瓶 250ml 本味醃  
〈請自備玻璃瓶〉

費用：2000 元

10/28(五)13:30-16:30

何先珍老師開心酵

- 1.培養米麴
- 2.甘糍：以米為原料的酒類、米醋的基本材料
- 3.麴的下午茶饗宴  
弗卡夏  
肉桂捲  
甘糍水果飲

備註：每位有一包米麴和一份  
麴種

費用：2000 元

10/29 (六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.上海魚丸竹筍湯
- 2.青豆瓣雞絲
- 3.三丁蝦仁
- 4.雞火干絲〈揚州煮干絲〉

加碼：香根干絲肉絲

費用：2300 元

11/02(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

11/04 (五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蟹粉獅子頭
- 2.江浙砂鍋魚頭
- 3.扣三絲
- 4.燻芥菜

加碼：上海砂鍋菜飯

費用：2300 元

11/05 (六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.做滷包&開滷
- 2.滷牛腱
- 3.滷大腸
- 4.滷豬肚
- 5.滷雞腿
- 6.滷五花肉
- 7.牛肉捲餅(含醬)
- 8.茄腸煲
- 9.肚條帶粉
- 10.回鍋肉
- 11.鮮蔬拌雞腿

費用：2600 元本課無優惠

11/09(三)14:00-17:00

Paco 老師西式料理

- 1.威靈頓牛排紅酒醬汁(實做·2人一組)
  - 2.自製千層酥皮
  - 3.酥皮酥菜派
  - 4.西班牙巴斯克起司蛋糕
- 費用：2500 元

11/12(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

11/13(日)13:30-16:30

何文燾老師精緻甜點

11/16(三)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

11/19 (六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蟹粉獅子頭
  - 2.江浙砂鍋魚頭
  - 3.扣三絲
  - 4.燴芥菜
- 加碼:上海砂鍋菜飯  
費用：2300 元

## 校長在 Tiktok 有頻道了

**校長報報** 告訴你大廚巧藝妙招

**校長探店** 告訴你好吃的在哪裡

在哪裡看

- 1.手機下載 Tiktok
- 2.搜尋 iloveyamicook

請支持

- 1.按關注
- 2.點愛心
- 3.留言區給我們留言
- 4.加入我的最愛
- 5.分享給您 line、facebook、IG 愛美食的朋友

