

12/04(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.泰國傳統船麵〈無生血版本〉
- 2.素可泰東央酸辣麵
- 3.香炒魷魚雞肉粿條
- 4.家鄉番茄哨子涼麵

費用：2200 元

12/05(一)09:30-12:30

樊定宣老師中式料理

- 1.臘味蘿蔔糕
- 2.芋頭糕
- 3.腐皮鮮蝦捲
- 4.杏片明蝦捲

費用：2200 元

12/08(五)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.客式布袋雞
- 2.醃蛤仔(每位有半斤)
- 2.台式泡菜(每位有半斤)
- 3.白菜滷
- 4.干貝芥菜

費用：2200 元

12/10(六)10:00-13:00

程安琪老師年菜系列

- 1.一品土雞鍋
- 2.松子鮮蝦鬆
- 3.瑤柱焗白菜
- 4.臘味飯
- 5.醃酸白菜

加碼：心太軟

費用：2600 元〈無優惠〉

12/11(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

- 1.薑子雞堡
- 2.清蒸五味菜
- 3.丸子酸辣湯
- 4.玉米漿

費用：2200 元

12/11(日)13:30-16:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.貓舌餅
- 2.鹽之花夏威夷果牛奶糖

費用：2300 元

12/12(一)13:30-15:30

林繼正老師馬祖酸白菜品味會

- 1.雪濃酸白菜牛肉鍋
- 2.香炒酸白菜肉絲
- 3.梅子豆乳雞
- 4.酒蛋松阪豬馬祖麵線
- 5.打拋馬祖淡菜

費用：1000 元〈無優惠〉

12/13(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蟹粉獅子頭
- 2.砂鍋魚頭
- 3.扣三絲
- 4.烤芥菜
- 5.上海砂鍋菜飯

費用：2300 元

12/16(五)09:30-12:00

何先珍老師鹽麩專修班

鹽麩的妙用及延伸料理
1.鹽麩製作〈每人一瓶·請學員自備玻璃瓶〉

- 2.鹽麩透抽
- 3.鹽麩烤雞胸
- 4.鹽麩烤牛排
- 5.鹽麩炒青菜
- 6.鹽麩番茄

費用：2200 元

12/16(五)13:30-16:00

何先珍老師鹽麩專修班

- 1.自製母水
- 2.自製雪裡紅
- 3.蘿蔔絲酥餅
- 4.乳酸菌泡菜〈蘿蔔皮〉
- 5.酸蘿蔔炒肉絲
- 6.雪裡紅炒肉末
- 7.小米粥

費用：2000 元

12/17(六)10:00-13:00

程安琪老師牛肉麵全攻略

- 1.川味紅燒牛肉
- 2.清燉牛肉
- 3.上海紅燒牛肉
- 4.程家牛肉乾拌麵
- 5.雪菜肉末
- 6.油燻筍
- 7.炒酸菜

加碼：越南沙茶牛肉河粉
本課無優惠

費用：2600 元

12/18(日)09:30-15:30

何建彬老師中式麵食

- 1.八寶玫瑰湯圓
- 2.芝麻湯圓
- 3.花生湯圓
- 4.抹茶蓮蓉
- 5.棗泥
- 6.窩窩頭
- 7.驢打滾

費用：2600 元

12/19(一)13:30-16:30

樊定宣老師素食料理

- 1.全素砂鍋獅子頭
- 2.功德佛跳牆
- 3.全素月亮霞餅
- 4.全素八寶芋泥

加碼：宮保高麗菜

費用：2200 元

12/20(二)09:30-12:30

劉成玉老師韓國料理

12/21(三) 09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

川味麻辣香腸專修班〈實作〉
每位有 3 斤約十條)

- 1 黑毛豬的手工切法
 - 2 自製五香粉〈每位有 50g〉
 - 3 肉餡調味的比例
 - 4 腸衣處理灌製及後續處理
 - 5 香腸的蒸法〈現場品嚐〉
- 費用：2300 元〈無優惠〉

12/24(六)11:00-17:00

何文燾老師精緻甜點

- 1 皇冠國王派〈實作〉
- 2 聖誕咕咕霍夫

費用：2600 元

12/28(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

12/30(五)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.全素 xo 醬 (每人帶回 250g)
 - 2.發酵鳳梨辣椒醬 (每人帶回 250g)
 - 3.素 xo 醬蕈菇炒飯
 - 4.宮保花椰菜
- 費用：2000 元

12/30(五)13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.素蚵仔麵線 (營業版本)
- 2.菠菜素水餃 (接單極品)
- 3.果香黃金泡菜 (接單極品)

費用：1800 元

12/31(六)09:30-12:30

吳國棟老師年菜系列

- 1.砂鍋錦繡花三鮮
 - 2.香酥鴨
 - 3.三絲魚捲
 - 4.蔥火靠大排
- 加碼：雪菜肉絲炒年糕
- 費用：2300 元

01/06(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.東坡肉
 - 2.砂鍋火同扁尖雞湯
 - 3.清蒸牛腩
 - 4.雪菜百頁
 - 5.海蜆頭
- 費用：2500 元〈無優惠〉

01/13(五)13:30-16:30

施建瑋老師素食料理

01/14 (六)10:00 -12:30

程安琪老師中式料理

- 1.酸白菜火鍋〈粉條 丸子 酸白菜〉
- 2.明蝦餃子
- 3.砂鍋魚頭
- 4.雞茸碗豆米
- 5.八寶飯

加碼：銀耳紅棗蓮子湯

費用：2600 元〈無優惠〉

01/15(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.東坡肉
 - 2.砂鍋火同扁尖雞湯
 - 3.清蒸牛腩
 - 4.雪菜百頁
 - 5.海蜆頭
- 費用：2500 元〈無優惠〉

