

## 11/21 更新

## 本表僅供參考,內容及費用以官網課程說明為準

11/26(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

1.冬大根豚肉餃子

2.鱈魚親子冬野菜煮

3.壽喜風味牛肉蔬菜捲

4.柚香合鴨道庭烏龍麵

費用 2400 元

11/27(四)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

1.鳳梨苦瓜滷製作

2.苦瓜鳳梨雞湯

3.苦瓜鳳梨蒸石斑

4.香芋金絲糕

5.古早味麻油雞飯

費用 2300 元

11/29(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1.酒鬼炒海鮮

2.紅咖哩老葉螺肉

3. 溫拌筍子黑螃蟹膏

4.泰式香料炸魚

費用 2300 元

11/30(日) 09:30-13:00

李德全老師中式料理

1.東坡肉

2.順德薑茸雞

3.玉竹沙參燉鳳爪

4.臘味櫻花蝦米糕

加碼:撈麵

費用 2500 元

12/2(二)13:30-17:00

吳國棟老師中式料理年菜

1.肴豬腳

2.醉元寶

3.走油蹄膀

4. 涼拌大白菜

5.雪菜炒年糕

費用 2600 元

12/3(=)09:30-13:30

劉雪玲老師客家料理

1.客家蘿蔔絲肉餡

2.客家鹹大湯圓

3.客家甜大湯圓

4.客家小湯圓〈甜鹹兩吃

5.紅豆湯

6.客家牛汶水〈甜鹹兩吃〉

加碼:油甘果雞湯

費用 2300 元

12/04(四)14:00-16:30

Paco 老師西式料理耶誕烤雞

1.耶誕松露烤雞

2.白花椰干貝湯

3.牛肝菌麵

4.烤阿拉斯加

(BAKED ALASKA)

費用 2500 元

12/06(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

1. 鮈魚火腿扣通粉

2.魚露牛腩煲

3.燻齋鵝

4.八珍豆腐煲

5.雪菜黃魚煨麵

費用 2600 元

12/07(日)上午 09:30-12:30

曾女香老師越式料理

1. 越式烤排骨

2. 越式蒸蛋

3.空心菜泡菜

4.蒜香魚露炸雞翅

加碼:越南蛋咖啡

費用 2300 元

12/08(--)13:30-16:00

羅因生老師烤糖酥

1.杏仁烤糖酥

2.南瓜子烤糖酥

3.腰果烤糖酥

4.黑芝麻核桃烤糖酥

費用 2300 元

12月10(三)13:30-16:30

林明燦老師台式酒家菜宴席

1.樹子帝王蟳

2.冬蟲花雞鍋

3.雪花竹笙卷

4.蒜泥蒸草蝦

5.高麗菜飯

費用 2500 元 (本課程無優惠)

12月11日(四)13:30-16:30

俸云芸老師

中式料理-川味宴席

1.糖醋脆皮魚

2.豬肚燒三鮮

3.怪味棒棒雞

4.麻辣魚塊

加碼:乾碟粉

費用 2300 元

12月14日(日)13:30-17:30

何文熹老師-甜點教學

1.椰奶斑斕九層糕

2.帕瑪森乳酪比斯吉

費用 2300 元

12/15(-)09:30-12:00

陳文凱老師中式年菜料理

1.松子龍蝦鬆

2.私房雙蔥油

3.蔥燒婆參煨麵

4.黄金鯧芋頭米粉

5.鮮蒸皇帝條

費用 2800 元

12/15(-)13:30-16:00

陳文凱老師中式年菜料理

1.胡麻紅油醬

2.胡麻紅油中卷

3.蜜棗醬

4. 蜜棗將軍雞

5.麥香金絲海虎蝦

6.一滴不剩全素佛跳牆

費用 2600 元

12/17(三)09:30-12:30

施建瑋老師素食料理

1.全素荷包蛋

2.催淚醬

3.催淚荷包蛋

4.椒麻軟殼蟹

5.麵皮烤鴨方

6.萬壽菊蜜番茄

費用 2200 元

12/17(三)14:00-17:00

施建瑋老師全素熱炒醬汁課

1.京都醬

2.京都猴菇球

3.三杯醬

4.三杯中捲

5.黑胡椒醬

6.黑胡椒牛柳

7.宮保醬

8. 宮保雞丁

費用 2300 元

12/28(日)09:30-12:30

施建瑋老師全素日式拉麵

1.乾猴頭菇處理醃製

2.燒烤醬汁調配

3.醬油高湯熬製

4.串燒猴菇拉麵

5.全素叉燒製作

6.豆乳高湯熬製

7.叉燒豆乳拉麵

8.胡麻吉利球菇

費用 2200 元

1/26(-)~1/27(\_)

小廚師冬令營 A 班

何先珍老師麵糰好好玩

費用 7000 元

早鳥優惠 6300 元

12/28(日)14:00-16:30

施建瑋老師全素西式料理

1.翡翠青醬

2.青醬燉飯

3.繽紛紅醬

4.普羅旺斯燉菜

5.堅果油醋醬

6.油醋生菜沙拉

加碼:涼拌鷹嘴豆

費用 2200元

1/28(三)~1/30(五)

小廚師冬令營 B 班

黃迺恆老師馬年開運小廚師

費用 10500 元

早鳥優惠 9450 元