



12/04 (三)10:00 中式料理
黃文炳老師 台式年菜實做課

- 1.佛跳牆(實做)一人一盅可帶回
 - 2.霸王蝦球
 - 3.瑤柱芥菜雞湯煲
- 費用\$3,000

12/12(四)13:30 幸福甜點
陳妍希老師 家庭手作甜點初階

- 1.奶油水果蛋糕(實做)
 - 2.壓印餅乾
- 費用\$1,600

2/19(四)18:30 中式料理
駱進漢老師 麻辣大全特別課程

- 1.麻辣鍋底(實做)每人可帶一份自製鍋底回家
 - 2.川辣擔擔麵
 - 3.酸辣麵
 - 4.紅油抄手
- 費用\$3000

12/05(四)10:00 日式料理
王祥富老師 日本親子便當料理實做課

- 1.營養豆皮壽司
 - 2.玉子福袋
 - 3.鮭魚紫蘇排
 - 4.地雞八幡卷
- 分組實做四道菜,請自備1人份便當盒,每人可帶回1個便當盒的菜色
費用:1,800

12/09(一)10:00 中式料理
程安琪老師 經典家傳年菜觀摩課

- 1.起司烤明蝦
 - 2.雞蓉豌豆米
 - 3.滷牛腱二吃(牛肉捲餅,蔥爆牛肉)
 - 4.雙菇燒麵筋
- 費用\$2,500
備註:無實做

12/15(日)13:30 歐式甜點
徐國斌老師 歐式甜點

- 樹幹蛋糕實作
- 費用\$2,000

12/22(日)13:30 幸福甜點
何文熹老師 式豪華甜點觀摩課

- 1.黃金萬兩(冬至日限定)
 - 2.國王派(法國新年必吃)
 - 3.紫色聖誕樹(聖誕特選)
- 費用\$1,800

12/28(六)10:00 中式料理
程安琪老師 經典家傳年菜觀摩課

- 1.起司烤明蝦
 - 2.雞蓉豌豆米
 - 3.滷牛腱二吃(牛肉捲餅,蔥爆牛肉)
 - 4.雙菇燒麵筋
- 費用\$2,500
備註:無實做

12/12(四)10:00 日式料理
王祥富老師 精緻壽司料理課

- 1.巾壽司
 - 2.美式壽司卷
 - 3.壽司醋
 - 4.壓壽司
- 費用\$1,800

12/16(一)18:30 西式料理
JOE 老師 歡樂耶誕料理

- 1.岩鹽鮮干貝糊鷹嘴豆泥佐檸檬泡沫
 - 2.濃郁澄雞清湯佐義式手工麵餃
 - 3.爐烤牛小排燻栗子洋芋塔佐鴨肝松露醬汁
 - 4.爐烤梅花肉襯芝麻生菜佐酸豆鮪魚醬
- 費用\$3,000

12/24(二)09:30 孟兆慶老師中式麵食系列

- 1.手工麵條(實做)
 - 2.牛肉麵
 - 3.炸醬麵
- 費用\$1,800

12/29(日)13:30 親子課程
陳妍希老師 親子甜點

- 1.舒芙蕾鬆餅
 - 2.檸檬奶油餅乾
- 費用\$1,800