

01/12(三)09:30-12:30

歐士銘老師中式料理

1. 江南東坡肉
2. 砂鍋醃篤鮮
3. 麵拖苔條黃魚
4. 白果火靠芥心

費用：\$2300

01/12(三)14:00-17:00

Paco 老師西式料理

1. 風乾鴨胸佐櫻桃醬(分組實作)
2. 威靈頓鮭魚
3. 蟹肉白花椰濃湯
4. 火焰可麗餅

費用：\$2600

01/14(五)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

1. 桂花蹄膀
2. 桂花百合炒蘆筍
3. 糖薑蒜香炸明蝦
4. 墨西哥牛腱

加碼：桂花凍

費用：\$2300

01/15(六)14:00-17:00

施建璋老師素食料理

猴頭菇料理專修班

1. 乾猴菇醃製
2. 黑胡椒醬
3. 麻油猴菇燉盅
4. 黑椒猴菇排(實作)

費用：\$2000 元

01/16(日)09:30-12:30

曾文香老師越南料理

1. 木鱉果糯米飯
2. 自製越南酸菜
3. 越南滷味
4. 海鮮鍋

費用：2200 元

01/16(日)14:00-17:00

雷廣隆老師泰式料理

1. 清邁咖哩麵(黃咖哩)
2. 清邁炸物(恰翁菜煎蛋 茄子)佐蝦醬(咖 B)辣椒醬
3. Palo 湯
4. 辣炒芥蘭

費用：2200 元

01/17(一) 13:30-16:30

樊定宣老師全素料理

1. 全素上海灌湯包(實作)
2. 港式全素蘿蔔糕

加碼：素龜苓膏

費用：2000 元

01/19(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

1. 關東沙朗牛肉壽喜燒
2. 寒鰯大根煮
3. 洋芋奶油味噌燉雞腿肉
4. 鮪魚大蔥鍋

費用：2200 元

01/21(五)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

01/22(六)09:30-12:30

歐士銘老師中式料理

1. 醬爆蟹年糕
2. 雪菜燒黃魚
3. 滬式油淋雞
4. 油豆腐燒芽菜

費用：2300 元

01/23(日)09:30-12:30

林鏞標老師港式點心

1. 白玉蘿蔔絲酥餅
2. 鮑汁鮮竹捲
3. 沙律脆皮蝦餃
4. 蛋白杏仁茶

費用：\$2200

01/24(一)09:30-16:00

小廚師冬令營 A 班-1

- 上午：海南雞飯套餐 打拋豬
下午：越南春捲 抹茶紅豆布丁

01/25(二)09:30-16:00

小廚師冬令營 A 班-2

- 上午：日式照燒漢堡排套餐
日式蒸蛋
下午：韓式炸雞 鮮果奶酪

01/26(三)09:30-16:00

小廚師冬令營 B 班-1

- 上午：地中海嫩烤雞肉三明治
馬鈴薯沙拉
下午：野菇鹹派 巧克力杯子蛋糕

01/27(四)09:30-16:00

小廚師冬令營 B 班-2

- 上午：白汁起士海鮮焗飯 培根蔬菜捲
下午：比利時水果鬆餅 墨西哥雞肉口袋餅

01/28(五)09:30-16:00

小廚師冬令營 B 班-3

上午：豬肉派蒂漢堡排 太陽蛋

蒜香炒菇

下午：藍莓起士塔 杯子提拉米蘇

02/08(二)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-1

上午：中式紅燒肉 菜脯蛋

蒜香吻仔魚

下午：炸豬排飯糰三明治

鮭魚飯糰

02/09(三)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-2

上午：紐奧良嫩煎雞排 奶油

嫩煎蛋 焗烤花椰菜

下午：地中海雞肉捲 韓式紫菜

蛋飯糰

02/10(四)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-3

上午：日式燒肉 鮭魚鬆蛋

鮮炒高麗菜

下午：起士火腿可頌蛋堡 起

士火腿番茄串

02/13(日)13:30-17:00

何文燾老師精緻甜點

1.波爾多香草蘭姆可麗露(

每人成品 5 個·實作蛋液)

2.典藏卡亞碧松露巧克力

(每人帶回一盒六粒)

費用：2300 元

02/14(一)13:30-16:30

樊定宣老師全素料理

1.全素客家小炒(實作)

2.全素薑絲大常

3.全素醋溜茄子

費用：2000 元

02/15(二)13:30-14:30

蘇松興老師中式料理

1.蜂巢芋頭酥

2.叉燒酥

3.桂魚紅棗黑糖糕

4.白雲豬手

費用：2000 元

02/16(三)09:30-12:30

盧華黔老師中式料理

1.新加坡炒粿條

2.新加坡肉骨茶

3.南洋咖哩魚

4.麥克傑克森〈甜湯〉

費用：2100 元

02/18(五)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

02/19(六)13:30-16:30

Vincent 老師印度料理

02/20(日)09:30-15:30

何建彬老師中式麵食

02/21(一)09:30-12:30

黃文炳老師中式料理

02/23(三)09:30-12:30

歐士銘老師中式料理

1.春菊豆干米

2.韭黃炒鱈魚(寧士鱈魚)

3.魚麵筋(三鮮魚麵筋)

4.古早味炸蝦棗

費用：2300 元

02/23(三)14:00-17:00

歐士銘老師中式料理

1.江南東坡肉

2.砂鍋醃篤鮮

3.麵托苔條黃魚

4.白果火靠芥心

費用：2300 元

02/25(五)09:30-12:30

何先珍老師 鹽麵

02/26(六)09:30-12:30

施建璋老師全素料理

1.全素麻辣臭豆腐

2.全素淡水阿給

3.紫菜智慧糕

費用：2000 元

02/26(六)13:30-16:30

施建璋老師全素料理

1.自製鹽滷板豆腐(實作)

2.全素紅燒獅子頭(豆腐延伸料理)

3.威化杏仁炸豆腐(豆腐延伸料理)

費用：2000 元

03/04(五)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

