

12/18(六)09:30-16:30

何建彬老師麵食講堂燙麵系列 Part3—

寧波四喜湯糰專修班

- 1.四喜湯糰皮〈包製實作〉
- 2.八寶玫瑰內餡
- 3.芝麻內餡
- 4.花生內餡
- 5.鮮肉內餡
- 6.酒釀橘子湯頭
- 7.日本櫻花漬湯頭

費用：\$2800

12/19 (日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.米歇爾溶岩巧克力蛋糕(實作每人 4 個)
- 2.緹莉雅紅茶蘋果生乳捲(示範)

費用：\$2300

12/20(一)09:30-12:30

黃文炳老師創意手路菜

- 1.咖哩軟殼蟹
- 2.無骨牛小排佐紅椒醬
- 3.烏魚子干貝飯
- 4.花膠桃膠雞湯

費用：\$2300

12/22(三)09:30-12:30

劉成玉老師韓式十大小菜專班

- 泡菜韭菜小黃瓜、蝦米洋蔥小黃瓜  
 泡菜白蘿蔔、酸白蘿蔔、豬肉香炒白蘿蔔  
 涼拌黃豆芽、辣味黃豆芽  
 涼拌海帶芽  
 辣炒小魚乾〈海淑媽媽在機智山村生活的小菜〉  
 韓國蛋捲

加碼:韓式蒸蛋 泡菜煎餅 蔬菜拌飯 馬鈴薯湯〈劇集:達利與馬鈴薯湯〉

費用：\$2200

12/23(四)09:30-12:30

林國汶老師中式料理

- 1.秘製滷大鮑魚〈每位有一顆〉
- 2.鮑魚燒賣
- 3.紅酒醬烤肋排
- 4.金錢韭菜餅
- 5.百合蓮子雞湯

費用：\$2600 本課無優惠

12/26(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.糯米飯佐角椒醬
- 2.香烤椰奶豬肉串
- 3.清邁辣椒醬涼拌雞絲
- 4.油菜花羅旺豆片湯

加碼：雲南大薄片

費用：\$2200

12/26(日)14:00-17:00

Vincent 老師印度料理

- 1.綠咖哩醬
- 2.綠咖哩雞〈實作〉
- 3.馬薩拉沙丁魚
- 4.印度炸餅〈Poori〉

費用：\$2000

12/27(一)09:30-12:30

施建璋老師素食料理

- 1.紅燒麵
- 2.冰花鍋貼(實作)
- 3.小魚花生

費用：\$2000

12/27(一)13:30-16:30

施建璋老師素食料理

全素料理素 XO 醬專修班

- 1.素 XO 醬炒製完整過程
- 2.素 XO 醬鮮蔬炒飯
- 3.素 XO 醬飄香碗糕(實作)

費用：\$2000

12/28(二)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

- 1.西寧明蝦球(每位一球明蝦)
- 2.極汁燒明蝦(每位一隻明蝦)
- 3.焗烤明蝦(每位一隻明蝦)
- 4.番茄牛肉鍋

費用：\$2600

12/30(二)09:30-12:30

蕭冠之老師中式料理

- 1.老醃酸湯川丸子白肉海鮮鍋
- 2.金牌乾燒大明蝦
- 3.大吉大利開門紅
- 4.涼瓜樹果燜鮮蟹

費用：\$2600 本課無優惠

12/30(二)14:00-17:00

蕭冠之老師中式料理

- 1.青麻椒香浪花白肉
- 2.麻辣水煮牛
- 3.陳麻婆豆腐煲
- 4.茶樹菇雞湯

費用：\$2200

01/01(六)09:30-12:30  
歐士銘老師中式料理  
1.寧式滄蟹  
2.砂鍋白菜鴨  
3.蘑菇老燒蛋  
4.上海糖醋排  
費用：\$2300 本課無優惠

01/01(六)14:00-17:00  
歐士銘老師加開上海本幫紅燒肉  
1.上海本幫紅燒肉  
2.清燉獅子頭  
3.辣炒乾絲肉絲  
4.老蘇杭熏鮭魚  
費用：\$2200

01/02(日)09:30-15:30  
何建彬老師麵食講堂老麵專修班  
1.老麵麵糰製作  
2.菜肉大包(實作)  
3.堅果饅頭(實作)  
4.千層油糕(實作)  
5.銀絲捲(實作)  
費用：\$2800

01/04(二)09:30-12:30  
蘇松興老師中式料理  
1.港式芋頭糕  
2.玫瑰叉燒酥  
3.桂圓紅棗黑糖糕  
4.開口笑  
費用：\$1800 元

01/04(二)13:30-16:30  
蘇松興老師中式料理  
1.港式佛跳牆  
2.芋頭豬腳  
3.廣東油雞  
4.掛霜腰果  
費用：\$2200

01/05(三)09:30-12:30  
劉成玉老師韓式料理  
1.韓國豬腳  
2.韓國牛腸鍋  
3.香烤牛腸  
4.海苔飯捲  
費用：\$2300 本課無優惠

01/07(五)09:30-12:30  
劉雪玲老師客家料理  
1.甜鹹粿  
2.發糕  
3.紅糟雞捲  
4.鴨肉火空  
加碼：檸檬汁涼拌木耳  
費用：\$2200

01/07(五)13:30-16:30  
黃景龍老師台式料理  
1.蠔皇寬粉煲(學滷鮑魚)  
2.瑤柱扣白玉(學發干貝)  
3.魷魚螺肉蒜(學發魷魚)  
4.一鍋到底虱目魚西滷  
加碼：金錢蝦餅  
費用：\$2600

01/08(六)10:00-12:30  
程安琪老師中式料理  
1.一品土雞鍋  
2.砂鍋海皇煲  
3.腐乳肉  
4.松子鮮蝦鬆  
5.干貝芥菜  
加碼：心太軟  
費用：\$2500 本課無優惠

01/09(日)13:30-17:00  
何文燾老師精緻甜點

01/10(一)09:30-12:30  
陳力榮老師中式料理

01/11(二)09:30-12:30  
劉成玉老師韓式料理  
1.韓國一隻雞  
2.山東燒雞  
3.乾烹雞  
4.韓國炒碼麵  
費用：\$2200

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

01/14(五)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

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

曾女香老師越南料理

- 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

01/19(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

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

海南雞飯套餐 打拋豬  
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

日式照燒漢堡排套餐 日式蒸蛋  
韓式炸雞 鮮果奶酪

01/26(三)09:30-16:00

小廚師冬令營 B 班-1

地中海嫩烤雞肉三明治 馬鈴薯沙拉  
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

白汁起士海鮮焗飯 培根蔬菜捲  
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

豬肉派蒂漢堡排 太陽蛋 蒜香炒菇  
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

中式紅燒肉 菜脯蛋 蒜香吻仔魚  
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

紐奧良嫩煎雞排 奶油嫩煎蛋 焗烤  
花椰菜  
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

日式燒肉 鮭魚鬆蛋 鮮炒高麗  
菜  
起士火腿可頌蛋堡 起士火腿  
番茄串

