



01/30 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

小廚師冬令營 A 班：

2023 年 01/30(一)-31(二)兩天班

費用：5000 元

1/10 前報名早鳥優惠價 4500 元

小廚師冬令營 B 班：

2023 年

02/01(三)-03(五)三天班

費用：7500 元

1/10 前報名早鳥優惠價：

6750 元

小廚師冬令營少年進階班：

2023 年 02/06(一)~07(二)

二天班

費用：5500 元

1/10 前報名早鳥優惠價

4950 元

02/09(四)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

日本河豚珍饈教學

1.河豚生魚片

2.果醋河豚皮

3.酥炸河豚

4.河豚火鍋

費用：2500 元 (本課無優惠)

02/10(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1.蜜汁火腿

2.老鹹菜豆瓣酥

3.砂鍋羊肉

4.糟鉢頭

加碼：涼拌萵筍

費用：2400 元

02/11(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

02/12(日)09:30 -12:00

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.彩椒蜆頭雞片

5.西芹拌蜆頭

加碼：雪菜百頁

費用：2500 元 (本課無優惠)

02/12(日)14:00-17:00

何文熹老師老師精緻甜點

1.糙米黑糖太陽餅(實做)

2.濃情法努雅(示範)

費用：2300 元

02/14(二)13:30-16:30

施建璋老師素食料理

1.懷舊素控肉

2.蕈菇酥菜盒子

3.猴菇土托魚羹

4.脆皮三絲

費用：2200 元

02/15(三)09:30-12:30

劉成玉老師韓式料理

02/16(四)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

日本頂級美味·河豚珍饈教學

1.河豚生魚片

2.果醋河豚皮

3.酥炸河豚

4.河豚火鍋

費用:2500 元 (本課無優惠)

02/17(五)09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

02/19(日)09:30-12:20

曾女香老師越南料理

02/20(一)09:30-12:20

林繼正老師中式料理

02/22(三)14:00-17:00

Paco 老師手工披薩 (學員部分實做)

- 1.拿坡里披薩
- 2.海鮮白醬披薩
- 3.雞肉青醬披薩
- 4.提拉米蘇

費用：2500 元

02/23(四) 09:30-12:30

林聖智素食料理

- 1.香椿菇菇拌醬
- 2.桃膠素肉燥
- 3.香椿菇菇時蔬炒麵
- 4.香椿菇菇炒鮑菇片

費用：2000 元

02/23(四)13:30-16:30

林聖老師素食料理

- 1.松露白醬
- 2.全素帕瑪森起司粉
- 3.松露白醬燉飯附帕瑪森起司粉
- 4.素白醬燻烤白菜

費用：2200 元

02/24(五)09:30-12:30

劉成玉老師韓式料理

02/25(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蜜汁火腿
- 2.老鹹菜豆瓣酥
- 3.砂鍋羊肉
- 4.糟鉢頭

加碼：涼拌萵筍

費用：2400 元

03/02(四)09:30-12:30

張華九老師中式料理

- 1.豆瓣魚三吃
- 2.三下鍋
- 3.九哥版宮保雞丁
- 4.麻醬杏鮑菇

費用：2500 元 備註：最多 12 位

03/04(日)09:30-12:30

何金源老師中式料理

03/11(日)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.金珍銀耳燒子排
- 2.魚露牛腩煲
- 3.北菇滑雞煲仔飯
- 4.雙味魚捲
- 5.炒雞絲拉皮

加碼：香干茼蒿

費用：2600 元

03/12(日)09:30-12:30

張華九老師中式料理

- 1.豆瓣魚三吃
- 2.三下鍋
- 3.九哥版宮保雞丁
- 4.麻醬杏鮑菇

費用：2500 元 備註：最多 12 位

