

05/03(三)09:30-15:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蔥燒鯽魚(每位一條)
- 2.冰糖桂花醬鴨
- 3.醬牛肉
- 4.寧式燻魚
- 5.角椒塞肉
- 6.油燜筍 7.涼拌蓮藕

加碼老鹹菜豆瓣酥〈青豆瓣〉

費用：4000 元 本課無優惠

05/04(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.醃梅製作〈實作，每位一瓶〉
- 2.梅酒製作〈實作，每位一瓶〉
- 3.梅子松鼠魚
- 4.梅子滷肉
- 5.梅子花茶

費用：2400 元〈含兩個玻璃瓶〉

05/05(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.一品燒海參
- 2.椒鹽圈子
- 3.五味墨魚
- 4.腰果雞丁
- 5.老鹹菜粉皮

費用：2500 元

05/06(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.咕咾肉
- 2.翡翠金三角
- 3.芙蓉雲魚羹
- 4.木耳小炒
- 5.蝦仁焗烤蛋炒飯

加碼：蒸雞蛋菜

費用：2600 元 本課無優惠

05/10(三)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.龍蝦濃湯
- 2.龍蝦餅佐香草蛋黃醬
- 3.龍蝦天使麵(實做)
- 4.法式焦糖布丁

費用：2600 元

05/12(五)09:30-13:00

劉成玉老師韓式料理

- 1.人參雞湯
- 2.糖醋肉
- 3.馬鈴薯燉雞
- 4.韓式拌飯
- 5.涼拌冬粉 6.海帶芽
- 7.甜不辣 8.黃豆芽

費用：2300 元

05/13(六)09:30-12:30

張華九老師中式料理

- 1.萬用醬
- 2.炒魚干辣椒
- 3.皮蛋三吃(剝皮辣椒 炙椒 萬用醬)
- 4.干燒蘆蝦
- 5.脆皮魚

費用：2500 元

05/14(日)09:30-12:30

顏文生老師中式料理

- 1.淮揚文思豆腐羹
- 2.紅燒布袋雞
- 3.芙蓉蔥油魚捲
- 4.紅藜米糕雞翅包飯

費用：2200 元

05/14(日)13:30-16:30

曾女香老師越南料理

05/16(二)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

05/17(三)09:30-16:00

何金源老師粽子專班

1.傳統古早味台式粽

(實作，每位有五顆)

2.潮州鹹粽

(部分實作，每位有兩顆)

3.潮州甜粽

(部分實作，每位有兩顆)

4.客家粿粽

(實作，每位有四顆)

費用：2800 元 本課無優惠

05/18(四)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

05/18(四)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

全素粽子

1.麻油藜麥猴菇粽(北部粽，營業版本，每位有兩顆)

2.全素油葱花生粽(南部粽，營業版本，每位有兩顆)

3.什錦滷烤麩

4.全素葱油醬

費用：2200 元

05/18(四)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

1.素白菜燴獅子頭

2.素麻油腰花猴菇湯

3.素鰻魚飯

費用：1800 元

05/19(五)09:30-12:30

張華九老師中式料理

1.萬用醬

2.炒魚干辣椒

3.皮蛋三吃(剝皮辣椒 炙椒 萬用醬)

4.干燒蘆蝦

5.脆皮魚

費用：2500 元

05/20(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1.一品燒海參

2.椒鹽圈子

3.五味墨魚

4.腰果雞丁

5.老鹹菜粉皮

費用：2500 元

05/21(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1.香炸魚露鱸魚

2.帕能紅咖哩牛

3.綠咖哩雞米線

4.透抽炒鹹蛋

費用：2500 元

05/22(一)09:30-12:30

何先珍老師開心酵

麵的進階運用

1.番茄麵

2.洋蔥麵

3.醬油麵

4.油麵

費用：2000 元

05/22(一)13:30-16:30

何先珍老師開心齋

- 1.淺介天貝
- 2.手作天貝〈以黃豆 比利時天貝菌〉
- 3.試吃：黃豆 花生 黑豆 鷹嘴豆 米飯
- 4.香煎天貝

備註：請自備 15 公分 x10 公分保鮮盒

費用：2000 元

05/26(五)09:30-12:30

張振民老師台式料理

- 1.鹹蛋小卷
- 2.翡翠吻仔魚羹
- 3.栗子燒雞翅
- 4.李鹹塞雞腿
- 5.豆瓣大頭菜

費用：2300 元

內容連結：

06/01(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

05/24(三)09:30-12:30

顏文生老師中式料理

- 1.淮揚文思豆腐羹
- 2.紅燒布袋雞
- 3.芙蓉蔥油魚捲
- 4.紅藜米糕雞翅包飯

學員無實做

費用：2200 元

05/27(六)09:30-12:30

李德全老師的涼麵全攻略

- 1.傳統涼麵
- 2.川味涼麵
- 3.咖哩涼麵
- 4.滇式涼麵
- 5.味噌湯

費用：2200 元

06/03(六)09:30-12:30

程安琪老師中式料理

05/25 (四)09:30-15:30

王艷玲老師中式麵食 學員實作

- 1.發麵：
蒸包〈高麗菜肉餡〉、水煎包〈高麗菜肉餡〉、甜香包〈芝麻白糖餡〉
- 2.燙麵：

包子〈四季豆肉餡〉、蒸餃〈韭黃蝦仁餡〉

費用：2600 元

05/28(日)13:30-17:00

何文熹老師泰式料理

- 1.脆殼蛋黃酥〈實作，每位有六顆〉
- 2.麻辣腰果酥〈示範〉

備註：贈送黑胡椒口味、哇沙米口味、咖哩口味、鹽酥雞口味四種腰果酥配方。

費用：2300 元

06/04(日)09:30-16:00

何金源老師粽子專班

- 1.傳統古早味台式粽(實作，每位有五顆)
- 2.潮州鹹粽(部分實作，每位有兩顆)
- 3.潮州甜粽 (部分實作，每位有兩顆)
- 4.客家粿粽(實作，每位有四顆)

費用：2800 元 本課無優惠

06/06(二)09:30-12:30

李德全老師中式料理

06/10(六)09:30-12:30

李德全老師中式料理