

12/05(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.八寶鴨
 - 2.網包魚塔
 - 3.蝦鬆
 - 4.三杯透抽
 - 5.冬瓜火腿夾湯
- 費用：2500 元

12/09(六)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.開味三拼
 - 2.三絲香椿翡翠捲
 - 3.古早味糖醋五柳余
 - 4.清燉百菇佛跳牆
 - 5.芋香八寶荷葉米糕
 - 6.桃膠素燕窩雪耳湯
- 價格：2200 元
(本課程無優惠)

12/09(六)13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.全素椰香雪花高
 - 2.酥炸蔬菜春捲
 - 3.黑嚕嚕芝麻糊
 - 4.八寶甜米糕
- 價格：1600 元
(本課程無優惠)

12/10(日) 09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.自製蟹肉醬
 - 2.獅子頭
 - 3.蟹肉燴蹄筋
 - 4.蟹肉海鮮豆腐煲
 - 5.蟹肉白菜
- 費用：2500 元

12/10(日)14:00-17:00

葉宸老師西式料理

- 1.加泰隆尼亞炭烤蔬菜配麵包、鯉魚
 - 2.辣味番茄醬拌馬鈴薯
 - 3.加泰隆尼亞炸彈
 - 4.加泰隆尼亞布蕾
- 費用：2200 元

12/12(二)09:30-12:30

王艷玲老師中式料理

- 1.醃酸白菜〈山東大白菜，每位有半顆〉
 - 2.醃甜酸高麗菜
 - 3.黃金泡菜
 - 4.醃酸辣高麗菜
 - 5.香炒酸辣高麗菜牛肉粉絲
- 費用：2200 元

12/13(三) 09:30-12:30

何金源老師中式料理

- 1.上海千層糕
 - 2.客家米香
 - 3.台式油雞腿〈每位有一隻〉
- 費用：2200 元

12/15(五) 09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.五香厚豬排
 - 2.香辣雞腿排
 - 3.黑椒牛小排
 - 4.焗肉〈刈包〉
 - 5.炒酸菜
- 費用：2400 元

12/16(六)09:30-15:30

吳武憲老師麵包課

- 1.Panettone 聖誕麵包〈潘娜朵尼〉
 - 2.蜂蜜核桃軟歐
 - 3.蜂蜜核桃蜜丁軟歐
 - 4.養生枸杞桂圓軟歐
 - 5.養生枸杞蔓越莓軟歐
- 費用：3500 元
(本課程無優惠)

12/17(日)13:30-18:00
何文燾老師烘焙與甜點
1.山形燒(實作每位有一盒約
15片)
2.太妃糖葡萄乾司康(實做每
位有10個)
費用：2300元

12/23(六)09:30-12:30
俸云芸老師中式料理
1.川式臘肉
2.川式鹹豬肉(每位有半斤)
3.蒜香炒鹹豬肉
費用：2200元
(本課程無優惠)

12/24(日)09:30-12:30
吳國棟老師中式料理
1.八寶鴨
2.網包魚塔
3.蝦鬆
4.三杯透抽
5.冬瓜火腿夾湯
費用：2500元

12/26(二)09:30-12:30
張振名老師台式料理
1.八珍圓蹄
2.金錢蝦餅
3.紅燒羊肉
4.白鯧米粉
費用：2500元
(本課程無優惠)

01/06(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
1.雞絲火腿燴翅
2.雞絨鮑魚羹
3.薺菜冬筍
4.軟煎鮭魚佐番茄洋蔥醬
費用：3000元
(本課程無優惠)

01/22(一)-01/24(三)
09:30-16:00
小廚師冬令營 A 班
主題：神奇米食變變變
費用：8000元 12/31前報名
7200元

01/25(四)-01/26(五)
09:30-16:00
小廚師冬令營 B 班
主題：異國迷人風味
費用：5500元 12/31前報名
4950元

01/29(三)-01/31(五)
09:30-16:00
小廚師冬令營 C 班-少年班
主題：歐洲經典料理
費用：8800元 12/31前報名
7920元

02/01(四)-02/02(五)
09:30-16:30
小廚師冬令營 D 班
主題：味道與刀功—怎麼切才入
味
費用：6000元 12/31前報名
5490元