



07/27 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

08/02(六)09:30 -12:30

曾女香老師越南料理

- 1.越南羊肉爐
- 2.烤肉膾
- 3.玉米芋頭椰香

費用：2300 元

08/03(日)09:30-12:30

陳靜老師的巧思料理

- 1.墨魚醬製作
- 2.湯咖哩雞翅墨魚湯 (自己炒湯
咖哩 · 炸時蔬)
- 3.墨魚汁炒年糕 (墨魚丸)
- 4.墨魚佐紫蘇毛豆臘腸飯 (裹小
卷)

費用 2300 元

08/09(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式經典名菜精
華版

- 1.烤方
- 2.東坡肉
- 3.三丁蝦仁
- 4.雞絲粉皮
- 5.雪菜炒年糕

費用 2600 元

08/10(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.柔滑巧克力布雷(實作 · 每人
5 個)
- 2.北海道奶霜檸檬蛋糕(示範 ·
6 吋 · 每人一個)

費用 2300 元

08/11(一)13:30-16:30

呂俊賢老師中式料理

- 1.金蒜粉絲扇貝
- 2.花雕醉雞蛋
- 3.嫩牛蔥油拌麵
- 4.蟲草花鮑魚芡實煲雞湯

費用 2300 元

08/12(二)09:30-12:30

施建璋老師素食料理

- 1.南洋風香酥小雞腿〈全素〉
- 2.豆酥九轉肥腸〈全素〉
- 3.香茅燕麥子排〈奶素〉

費用 2200 元

08/12(二)14:00-16:30

施建璋老師素食料理

- 1.蕈菇蜂巢芋角
- 2.翡翠絲瓜湯包
- 3.酥炸蜜汁菱角

費用 2200 元

08/14(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.白切鵝
- 2.鵝香飯
- 3.花生豆腐
- 4.梅干扣肉

費用 2300 元

08/16(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.紅咖哩雞拌米粉
- 2.帕能豬
- 3.冬蔭功
- 4.涼拌柚子

費用：2300 元

08/18(一)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.乾發猴頭菇排 (排餐)
- 2.黑胡椒醬/蘑菇醬
- 3.猴頭菇鹹酥雞
- 4.三杯塔香猴頭菇
- 5.蕈菇清燉藥膳湯

6.自製素肋排

費用 2200 元

08/18(一) 13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.松露蘿蔔糕
- 2.綜合素滷味
- 3.炒酸菜
- 4.滷味沾醬

費用 2000 元

08/21(四)09:30-12:30

陳文凱老師中式料理

- 1.自製油潑辣子〈每位有一瓶
250g〉
- 2.油潑辣子拌海鮮
- 3.油潑辣子擔擔麵

4.口水雞

費用 2300 元

08/21(四)13:30-16:30

陳文凱老師中式料理

1.雲南水醃菜教做〈每位有一瓶 300g〉

2.水醃菜燒黃魚

3.水醃菜炒肉末

4.金湯水醃酸菜魚

加碼：左宗棠雞

費用 2300 元

08/22(五)09:30-12:30

李德全老師中式料理

1.香茜牛肉丸

2.威化海鮮捲

3.椒麻辣子雞

4.香醋爆豬心

費用 2500 元

08/25(一)09:30-13:30

蘇祐荃老師冰鎮滷味專修班

1.冰鎮滷味鍋底

2.鵝系列-鵝翅、鵝肝、鵝腸頭、鵝心、鵝胗

3.牛系列-牛菲力、牛肚、牛筋

4.豬系-豬尾巴、梅花肉、豬蹄筋、大腸頭

5.豆類-厚豆皮、大溪黑豆干、圓甜不辣

6.蔬菜-綠竹筍、杏鮑菇、生香菇

7.泡麵-出前一丁泡麵

8.特製酸菜、特製辣椒醬、特製滷拌醬

費用 3200 元 *備註：限額 10 人，本課無優惠

08/26(二)09:30-13:30

蘇祐荃老師台式料理

1.鯧魚海鮮花捲

2.梅花牛南瓜煲

3.仙草雞

4.蜂蜜馬蹄涼糕

費用：2400 元

08/29(五)09:30-12:30

黃郁香老師燒餅課

1.香酥燒餅

2.糖鼓燒餅

3.蔥脂燒餅

費用 2200 元

08/30(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1.紅咖哩米線魚湯

2.涼拌雞肉

3.什錦酸蝦湯

4.三色湯圓

費用 2300 元

08/31(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

1.花膠香菇燒雞

2.芝士鮮蝦伊麵

3.蝦醬炸雞翅

4.欖菜肉末蒸豆腐

5.山瑞裙雞湯

費用 2600 元

09/03(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

09/08(一)09:30-12:30

09/08(一)13:30-12:30

林聖智老師素食料理

