



08/02 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

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

何文燾老師精緻甜點

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
- 加碼 經典點心水晶餃
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.鵝翅鵝肝、鵝腸頭、鵝心、鵝胗
- 3.牛菲力、牛肚、牛筋
- 4.豬尾、梅花肉、豬蹄筋、大腸頭
- 5.厚豆皮、大溪黑豆干、圓甜不辣
- 6.綠竹筍、杏鮑菇、生香菇
- 7.出前一丁泡麵
- 8.酸菜、辣椒醬、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.攪菜肉末蒸豆腐
- 5.山瑞裙雞湯

費用 2600 元

09/01(一)09:30-12:30

慕哈德老師印度料理

- 1.海德拉巴羊肉湯
- 2.溫達路羊肉咖哩
- 3.庫爾菲印度冰淇淋〈Kulfi〉
- 4.印度烤餅〈Naan〉

費用 2400 元

09/03(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

09/08(一)09:30-12:30 林聖智

老師蔬食壽司

- 1.壽司醋飯製作
- 2.照燒圓茄壽司捲(反卷壽司)
- 3.芋頭素鬆壽司(反卷壽司)
- 4.味噌美乃滋醬汁
- 5.味噌炸菇壽司捲
- 6.日式撒壽司
- 7.羊肚菌清湯豆腐
- 8.馬鈴薯沙拉
- 9.韓式泡菜蘿蔓

費用 2200 元

09/08(一)13:30-17:00

林聖智老師全素旦黃酥/素鬆芋頭酥

- 1.素蛋黃製作
- 2.全素油皮油酥製作
- 3.全素旦黃酥
- 4.全素素鬆芋頭酥
- 5.自製全素旦液

費用 2600 元

09/13(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

09/14(日)13:30-17:00

何文燾老師精緻甜點

09/15(一)09:30-12:30

慕哈德老師印度全素料理

- 1.番茄醬馬薩拉
- 2.Aloo gobi 馬鈴薯、花椰菜咖哩
- 3.印度炒飯
- 4.水果甜點
- 5.番紅花紅茶

費用 2300 元

