09/18 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

09/23(二)09:30-12:30
陳文凱老師中式料理
1.乾燒大蝦
2.蔥燒婆參
3.上湯雞豆花
4.歌樂山辣子雞
加碼：乾煸四季豆
費用 2300 元

09/23(二)13:30-16:30
陳文凱老師中式料理
1.東安子雞
2.蒜子燒黃魚
3.酥炸四季鮮魷
4.梅乾茄子
加碼：土家花椰菜
費用 2300 元

09/26(五)09:30-12:30
羅因生老師四大天王月餅課
1.蛋黃酥
2.珍愛月娘酥
3.咖哩滷肉
4.綠豆滷肉
每位有 12 入禮盒一組
備註 ： 本課無優惠
費用 2200 元

09/27(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.青芒果甜魚露
費用 2300 元

09/29(一)09:30-13:30
林繼正老師中式料理
1.鮮筍海皇煲飯
2.羊肚菌菇炒蝦球
3.鮮貝花膠魚湯(花膠發法）
4.火腿蓉洋芋炒絲瓜
本課無優惠
費用 2600 元

10/01(三)09:30-12:30
李佳其老師日式料理
1.菌菇秋鮭漢堡排
2.秋刀魚有馬煮
3.蟹肉玉子雜炊
4.南瓜咖哩炒烏龍麵
費用 2400 元

10/02(四)09:30-12:30
慕哈德老師印度料理

10/04(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
1.洋燒牛肋條
2.燒腩瑤柱扣津白
3.紅蟳米糕
4.雞鬧豆腐
5.荔芋鳳翼煲
費用 2600 元

10/07(二)09:30-12:30
李德全老師中式料理
1.羊肚菌胡椒豬肚雞湯
2.避風塘炒蝦
3.星洲炒米粉
4.烏欖燒豬肉
加碼：陳皮紅豆沙
費用 2500 元

10/09(四)09:30-12:30
劉雪玲老師客家料理
1.客家鹹肉粄(每位有一條）
2.客家甜粄（每位有一條）
3.芋頭粄
4.番瓜粄
費用 2200 元

10/12(日)09:30-12:30
施建瑋老師素食料理
1.全素荷包蛋
2.催淚醬
3.催淚荷包蛋
4.全素軟殼蟹
5.麵皮烤鴨方
6.萬壽菊蜜番茄
費用：2200 元

10/12(日)14:00-16:30
施建瑋老師素食料理
1.自製素甲魚
2.藥膳甲魚湯
3.全素蹄膀封筍乾
4.蕈菇麵線蝦
費用：2200 元

10/15(三)14:00-17:00
Paco 老師西式料理

10/18(六)09:30-12:30
李德全老師中式料理
1.羊肚菌胡椒豬肚雞湯
2.避風塘炒蝦
3.星洲炒米粉
4.烏欖燒豬肉
加碼：陳皮紅豆沙
費用 2500 元

10/19(日)13:30-17:00
何文熹老師精緻甜點
1.廣島奶油蛋糕
2.帕蒂莎可可脆棒
備註：本課程無優惠
費用 2300 元

10/20(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.味增炸菇壽司捲
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

10/20(一)13:30-16:30
林聖智老師蔬食餛飩 1.松露菜肉餛飩（植物肉）
2.玉米四季豆餛飩（蔬菜）
3.榨菜時蔬餛飩（蔬菜）
4.餛飩湯
5.椒麻餛飩
6.椒麻紅湯醬汁
7.酥炸餛飩
費用 2200 元

10/21(二)09:30-12:30
陳文凱老師中式料理
1.凱師秘製剁椒醬(每位有200g，請自備容器）
2.剁椒臭豆腐
3.紅湯剁椒魚
4.剁椒蒸魚頭
5.辣炒雞肉
備註：本課程無優惠
費用 2200 元

10/22(三)09:30-13:00
蘇祐荃老師台式料理

10/26(日)09:30-12:30
陳靜老師的巧思-辣味味噌料理
1.製作辣味味噌
2.味噌辣椒烤五花肉
3.味噌辣椒胡麻豆腐沙拉（烤羽衣甘藍）
4.辣味味噌蒸魚
費用 2300 元

10/28(二)09:30-12:30
林志龍老師中式料理
1 極汁鮑魚
2 月桂葉白玉蝦
3 果香金沙魷魚
4 私房海鮮炒麵
費用：2400 元

11/04(二)09:30-12:30
陳文凱老師中式料理
11/04(二)09:30-12:30
陳文凱老師中式料理
1.滷水製作
2.滷鴨翅
3.滷鴨頭
4.滷豆干 素雞
5.滷杏鮑菇
6.滷海帶
費用 2300 元

11/07(五)09:30-12:30
林聖智老師素食料理
1.松露菜肉餛鈍(植物肉)
2.玉米四季豆餛飩(蔬菜)
3.榨菜時蔬餛飩(蔬菜)
4.餛飩湯
5.椒麻餛飩
6.椒麻紅湯醬汁
7.酥炸餛飩
費用 2200 元

11/07(五)13:30-16:00
林聖智老師素食料理
1.披薩皮製作(可冷凍)
2.全素奶油起司
3.自製全素起司粉
4.義大利番茄抹醬
5.義大利素肉丸
6.義大利番茄肉丸起司披薩
7.日式章魚燒披薩
8.芥末美乃滋
9.章魚燒醬汁
費用 2200 元