



11/7更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

11/11(二)09:30-12:30

陳文凱老師中式料理

- 1.滷水製作
- 2.滷牛舌
- 3.滷鴨翅
- 4.滷鴨頭
- 5.滷杏鮑菇

加碼：椒鹽炙燒牛舌

備註：本課程無優惠

費用 2600元

11/12(三)09:30-13:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.客家蘿蔔絲肉餡
- 2.客家鹹大湯圓
- 3.客家甜大湯圓
- 4.客家小湯圓〈甜鹹兩吃〉
- 5.紅豆湯

6.客家牛汶水〈甜鹹兩吃〉

加碼：油甘果雞湯

費用 2300元

11/16(日)13:30-16:30

林呈憲老師耶誕甜點

- 1.耶誕草莓蛋糕〈實作〉，每位有一個六吋
- 2.冬之森林聖誕杯〈示

費用 2300元

11/19(三)09:30-12:30

羅因生老師甜點

- 1.原味鬱金香餅乾
- 2.草莓響金香餅乾
- 3.檸檬鬱金香餅乾
- 4.巧克力鬱金香餅乾

費用：2400元

本課程無優惠

11/21(五)09:30-12:30

黃郁香老師優質牛舌餅專修

宜蘭vs鹿港(半實作)

- 1.宜蘭牛舌餅〈每位有三
- 2.鹿港牛舌餅〈每位有三

費用 2000元

11/23(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.肉桂酥粒蘋果蛋糕〈示
- 2.夏威夷果櫻桃蔓越莓軟

本課無優惠

費用 2300元

11/25(二)09:30-12:30

李志龍老師

- 1.客味塔香青醬
- 2.潮香青醬蝦餅煎
- 3.客式青醬酥阪豬
- 4.芥末巧果紅糟魚

加碼：自製日式五目養生飯

費用：2300元

11/26(三)09:30-12:30

日式料理李佳其老師

11/27(四)09:30-12:30

中式料理蘇祐荃老師

- 1.鳳梨苦瓜滷製作
- 2.苦瓜鳳梨雞湯
- 3.苦瓜鳳梨蒸石斑
- 4.香芋金絲糕
- 5.古早味麻油雞飯

費用：2300元

11/29(六)09:30-12:30
泰式料理雷廣隆老師

11/30(日) 09:30-13:00
李德全老師中式料理
1.東坡肉
2.順德薑茸雞
3.玉竹沙參燉鳳爪
4.臘味櫻花蝦米糕
加碼：撈麵
費用 2500元

12/4(四)14:00-16:30
paco老師西式料理
1.耶誕松露烤雞
2.白花椰干貝湯
3.牛肝菌麵
4.烤阿拉斯加〈BAKED ALASKA〉
費用：2500元〈無優惠〉

12/6(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
教學品項
1.鮑魚火腿扣通粉
2.魚露牛腩煲
3.燻齋鵝
4.八珍豆腐煲
5.雪菜黃魚煨麵
費用：2600元

12/7(日)09:30-12:30
曾女香老師越南料理
1.越式烤排骨
2.越式蒸蛋
3.空心菜泡菜
4.蒜香魚露炸雞翅
加碼：越南蛋咖啡
費用 2300元

12/17(三)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.椒麻軟殼蟹
5.麵皮烤鴨方
6.萬壽菊蜜番茄
費用 2200元

12/17(三)14:00-17:00
施建瑋老師全素熱炒醬汁課
1.京都醬
2.京都猴菇球
3.三杯醬
4.三杯中捲
5.黑胡椒醬
6.黑胡椒牛柳
7.宮保醬
8.宮保雞丁
費用 2300元

12/28(日)09:30-12:30
施建瑋老師全素日式拉麵
1.乾猴頭菇處理醃製
2.燒烤醬汁調配
3.醬油高湯熬製
4.串燒猴菇拉麵
5.全素叉燒製作
6.豆乳高湯熬製
7.叉燒豆乳拉麵
8.胡麻吉利球菇
費用 2200元

12/28(日)14:00-16:30
施建瑋老師全素西式料理
1.翡翠青醬
2.青醬燉飯
3.繽紛紅醬
4.普羅旺斯燉菜
5.堅果油醋醬
6.油醋生菜沙拉
加碼：涼拌鷹嘴豆
費用 2200元

1/26(一)~1/27(二)
小廚師冬令營A班
何先珍老師麵糰好好玩
費用7000元
早鳥優惠6300元

1/28(三)~1/30(五)
小廚師冬令營B班
黃迺恆老師馬年開運小廚師
費用10500元
早鳥優惠9450元