



12/02 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

12/04(四)14:00-16:30

Paco 老師西式料理耶誕烤雞

- 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

12/06(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 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 月 10(三)13:30-16:30

林明燦老師台式酒家菜宴席

- 1.樹子帝王鱈
- 2.冬蟲花雞鍋
- 3.雪花竹笙卷
- 4.蒜泥蒸草蝦
- 5.高麗菜飯

費用 2500 元 (本課程無優惠)

12 月 11 日(四)13:30-16:30

俸云芸老師 式料理-川味宴席

- 1.糖醋脆皮魚
- 2.豬肚燒三鮮
- 3.怪味棒棒雞
- 4.麻辣魚塊

加碼:乾碟粉

費用 2300 元

12 月 14 日(日)13:30-17:30

何文熹老師-甜點教學

- 1.椰奶斑斕九層糕
- 2.帕瑪森乳酪比斯吉

費用 2300 元

12/15(一)09:30-12:00

陳文凱老師中式年菜料理

- 1.松子龍蝦鬆
- 2.私房雙蔥油
- 3.蔥燒婆參煨麵
- 4.黃金鮑芋頭米粉
- 5.鮮蒸皇帝條

費用 2800 元

12/15(一)13:30-16:00

陳文凱老師中式年菜料理

- 1.胡麻紅油醬
- 2.胡麻紅油中卷
- 3.蜜棗醬
- 4.蜜棗將軍雞
- 5.麥香金絲海虎蝦
- 6.一滴不剩全素佛跳牆

費用 2600 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月23日(二)09:30-12:30

李志龍老師客家海味薑母鴨

- 1.薑母鴨鮮蟹鍋
 - 2.乾燒薑香鴨肉
 - 3.客家鮮蝦海味油飯
 - 4.客家清香三彩蔬海拼盤
- 費用 2300 元 (無優惠)

12/27(六)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.果汁燜牛腩
 - 2.海皇湯泡飯 (兩種炸米)
 - 3.潮州八寶素菜
 - 4.臘味芋絲糕
 - 5.核桃奶露
- 費用：2600 元 (無優惠)

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

12/29(一)13:30-16:00

呂俊賢老師中式料理

- 1.潮汕魚滑炒香芹
 - 2.蔥薑活鮑片
 - 3.神鮮茄子
 - 4.瓊山豆腐
- 費用 2300 元

1/3(六)09:30-13:30

吳國棟老師中式料理

- 1.鎮江水晶肴肉〈每位有一份〉
 - 2.蘇式羊羔〈每位有一份〉
 - 3.砂鍋獅子頭
 - 4.角椒鑲肉
 - 5.烤麸
- 費用 2800 元(無優惠)

1/4(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理年菜

- 1.肴豬腳
 - 2.醉元寶
 - 3.走油蹄膀
 - 4.涼拌大白菜
 - 5.雪菜炒年糕
- 費用 2600 元

1/7(三) 09:30-13:00

劉成玉老師韓式烤肉

- 1.韓式烤肉醃製(基底醃料 鐵盤烤肉醃料)
 - 2.韓式烤豬梅花肉
 - 3.韓式烤牛翼板肉
 - 4.韓式烤豬腩排
 - 5.鐵盤烤豬五花
 - 6.銅盤烤肉
 - 7.韓式味噌沾醬
 - 8.韓式烤肉沾醬
 - 9.日式燒肉特製沾醬
 - 10.牛(豬)丼飯
- 費用 2500 元

