



12/11 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

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.黃金鯧芋頭米粉
- 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 P 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

12/23(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)

12/24(三)09:30-12:30

林明燦老師 台式酒家菜宴席

- 1.樹子帝王蠣
- 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 (無優惠)

12/27(六) 09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.果汁燴牛腩
- 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)09:30-12:30 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)	1/7(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
1/10(六)10:00-12:30 程安琪老師中式料理 1.雞絲火腿燴翅 2.紹子蹄筋 3.瑤柱烤白菜 4.明蝦餃子 5.臘肉炒菠菜 加碼：上海菜飯 費用 3300 元	1/11(日)09:30-12:30 陳靜老師 年節開胃菜 1.柚香漬蘿蔔 2.黃金泡菜 3.油漬鮮菇 4.伍斯特醬醃蛋 加碼：芋頭糕〈純米〉 費用 2200 元	1/15(四)09:30-12:30 劉雪玲老師客家年菜 1.蹄膀三封(封冬瓜、封筍絲) 2.客味西滷肉 3.豬肚四神湯 4.麻油雞飯 費用 2300 元
1/18(日)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	1/22(四)09:30-12:00 羅因生老師 香濃堅果全素年糖課 1.養生黑芝麻軟 Q 糖 2.養生綜合什錦堅果脆糖 費用 2200 元	

