



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 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.樹子帝王蜆
 - 2.冬蟲花雞鍋
 - 3.雪花竹筍卷
 - 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)09:30-12:30
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

