



1/26 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

2/1(日)13:30-17:00

何文熹經典法式餅乾

1.巴西里香蒜脆餅 Rusk(實作)

2.杏仁莎布蕾(實作)

費用 2300 元 (本課無優惠)

2/2(一)09:30-13:00

林繼正老師中式料理

1.燕窩杏仁木瓜盅

2.芋香蔥油燒花膠

3.立鱗馬頭魚佐鮮蝦醬汁

4.塘心烏魚子海鮮炒飯

5.海螺干貝燉海參

費用 3500 元 (本課無優惠)

2/3(二)09:30-12:30

施建璋老師素食客年菜課

1.蟲草黃茸燉湯盅

2.羊肚菌燴什蔬

3.花開富貴迎新春

費用 2300 元

2/3(二)14:00-17:00

施建璋老師全素日式拉麵

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

2/5(四)09:30-12:30

李志龍老師客家年菜

1.客家常年菜團圓鍋

2.客家海味盆菜

3.客味淡菜戴金帽

4.干貝紅麴算盤子

費用 2300 元 (本課無優惠)

2/7(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1.薺菜冬筍

2.薺菜鮮蝦

3.薺菜餽餽

4.涼拌萬筍

5.萬筍炒雞片

加碼：白蘆筍蟹肉

費用 2400 元

2/8(日)09:30-12:30

陳靜老師港式鹹檸檬專班

1.港式鹹檸檬製作

〈實作，每位有七顆〉

2.鹹檸檬老鴨湯

3.鹹檸檬蒸魚

4.鹹檸檬野菇釜飯

5.鹹檸七

費用 2300 元

2/28(六)09:30-12:30

李德全老師中式料理

1.陳皮豆豉醬+蒸魚

2.蜜汁叉燒

3.百花捲

4.鹽焗雞

5.杏仁凍+豆腐

費用：2600 元

3/7(六)10:00-13:00

程安琪老師中式料理

1.青炒鱠糊

2.上海涼拌海蜇

3.紅燒肉/菜飯

4.老鹹菜筍絲/拌麵

5.什錦魚羹

6.韭香鍋餅

費用 2600 元 本課無優惠

3/11(三)09:30-13:00
劉成玉老師韓式料理
1.蘿蔔燉鯖魚
2.豬龍骨馬鈴薯
3.糖醋肉
4.涼拌冬粉
5.蔬菜拌飯
費用：2300 元

3/13(五)09:30-12:30
黃郁香老師全素抓餅
1.全素抓餅〈酥餅，紐西蘭酥油〉
2.全素餡餅
加碼：蔥油餅〈五辛素〉
費用：2200 元

3/16 (一)09:30-12:00
羅因生老師烤糖酥
1.杏仁烤糖酥
2.南瓜子烤糖酥
3.腰果烤糖酥
4.黑芝麻核桃烤糖酥
費用 2300 元 (本課程無優惠)

3/21(六)09:30-12:30
吳國棟老師
上海醃篤鮮假日班
1.蒸烤雞
2.醃篤鮮
3.芋頭雞骨醬
4.粉蒸排骨
5.老鹹菜黃魚煨麵
費用：2500 元 (本課程無優惠)

3/2(一)09:30-12:00 陳文凱老師中式料理	3/22(日)13:30-16:30 何文熹老師甜點教學
3/2(一)13:30-16:00 陳文凱老師中式料理	3/23(一)13:30-16:30 呂俊賢老師潮汕料理
3/4(三)0930:-12:30 李佳其老師日式料理	3/28(六)09:30-12:00 林聖智老師素食料理
3/10(二)0930:-12:30 李志龍老師客家料理	3/28(六) 13:30-16:00 林聖智老師素食料理
3/14(六))0930:-12:30 雷廣隆老師泰式料理	老師已有排課，菜單近日更新

