



2/4 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

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.薺菜餛飩
- 4.涼拌萵筍
- 5.萵筍炒雞片

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.青炒鱈糊
- 2.上海涼拌海蜆
- 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)

3/19(四)09:30-12:30

李志龍老師客家料理

- 1.萵筍金桔海蜆絲
- 2.春筍小卷燴板條
- 3.海味客家醬燒肉
- 4.香炒海瓜子

費用：2300 元 本課無優惠

3/21(六)09:30-12:30

吳國棟老師

上海醃篤鮮假日班

- 1.養烤雞
- 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)

3/22 (日)13:30-16:30

何文熹老師

包種茶費南雪與帕瑪森比斯吉

1.包種茶費南雪(示範)

2.帕瑪森乾酪比斯吉(實作)

費用：2300 元本課無優惠

3/23(一)13:30-16:30

呂俊賢老師奢華新版廣東菜

1.生拆膏蟹麻婆豆腐

2.胭脂蝦番茄滑蛋

3.家鄉梅菜蒸海魚

4.酸菜鮑魚拌麵

加碼：乾煸四季豆潤餅

費用 3200 元本課無優惠

3/2(一)09:30-12:00

陳文凱老師中式料理

3/28(六)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

3/2(一)13:30-16:00

陳文凱老師中式料理

3/28(六) 13:30-16:00

林聖智老師素食料理

3/4(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

3/14(六) 09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

老師已有排課，菜單近日更新

