

3/21(六)09:30-12:30

吳國棟老師

上海醃篤鮮假日班

1. 薰烤雞
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 3300 元(本課無優惠)

3/26(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

1. 白切鵝
2. 客家大湯圓〈大湯圓做法〉
3. 拐絲炒鴨肉
4. 客家炒小卷

費用 2300 元(本課無優惠)

3/27(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

3/28(六)09:30-12:30

林聖智老師蔬食日式居酒屋

1. 全素明太子醬
2. 全素塔塔醬
3. 爐烤山藥明太子
4. 日式和風醬
5. 香煎櫛瓜明太子
6. 炭香素叉燒
7. 日式漬菜叉燒飯
8. 塔塔揚出豆腐
9. 時蔬和風沙拉
10. 天婦羅醬

費用 2200 元(本課無優惠)

3/28(六)13:30-16:30

林聖智老師蔬食創業小吃

1. 脆皮筍香肉圓 (麵糰型)
2. 清蒸紅麴肉圓 (麵糰型)
3. 白米醬 (肉圓沾醬)
4. 腐乳味噌醬 (沾醬)
5. 素食蚵仔煎
6. 四神湯

費用 2200 元(本課無優惠)

3/30(一) 09:30-12:30

林繼正老師中式料理

課程內容敬請期待

4/2(四)09:30-12:30

林明燦老師+阿源師台式料理

1. 八絲燴肝屯
2. 撒嬌喜全雞
3. 香蒜白鯧魚
4. 古早味紅糟肉

加碼：玲瓏湯

費用 2500 元(本課無優惠)

4/3〈五〉10:00-12:30

親子歡樂廚房食光—廚房 × 影像 × 義大利麵

黃迺恆老師

1.義式肉醬起司義大利麵〈實作〉

2.海鮮巧達起酥濃湯〈實作〉：  
費用：2200 元〈親子一組一份  
食材，本課程無優惠〉

4/4(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

1.酸白菜牛肉包子

2.西炸明蝦

3.上海式紅燒牛筋

4.金銀海鮮鍋

5.春餅迎春〈京醬肉絲 蝦仁炒  
蛋 綠豆芽炒粉絲〉

費用 2600 元(本課無優惠)

4/6(二)09:30-12:30

李德全老師中式料理

1.芥末魚條

2.馬來西亞咖哩雞

3.豉油皇醬汁+豉油皇大蝦

4.豉油皇炒麵

5.生焗醬+生焗牛蛙

費用：2600 元

4/11(六)13:30-16:30

何文熹老師幸福甜點

1.天使親吻の咖啡

2.火山檸檬蛋糕介紹

費用：2300 元(本課無優惠)

4/15(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

4/16(四)09:30-12:30

李志龍老師

1.招牌白鯧米粉

2.香香干魷(香菜蜜汁辣炒乾魷魚)

3.蜜瓜桔醬蝦球

4.客家老菜脯蒸龍虎斑

費用：2400 元(本課無優惠)

4/17(五)09:30-12:30

羅因生老師脆堅果酥餅乾

1.原味

2.咖啡

3.巧克力

4.抹茶

5.草莓

6.起士

7.咖哩

8.椒麻

9.櫻花蝦

費用：2300 元(本課無優惠)

4/25(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1.蒜香梅花豬

2.酸辣拌鴨肉

3.酸辣鴨湯

4.涼拌青芒果

費用：2300 元