11/23更新
本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

11/27(五)10:00-12:30
簡至祥老師西式套餐料理
1.尼斯花園沙拉
2.西班牙蒜味蝦
3.卡布其諾蘑菇湯
4.法式香煎雞腿與焦糖白花菜泥
加碼:萬用油醋基底教學
費用：2500元

11/29(日)10:00-15:00
林明燦老師實作課
1.雞仔豬肚鱉(實作，每位有一鍋)
2.古早味雞捲(實作，每位有五條)
費用：8000元
(教學費4000元 食材場租費 4000元 )
早鳥價 7500元〈11/12止〉
備註：1.限收12位 2.教室備午餐

12/2(三)13:30-17:00
劉成玉老師韓式料理
1.人蔘雞
2.春川辣雞
3.韓式蒜頭雞
4.韓式馬鈴薯燉雞
加碼：山東紅燒雞
費用：2400元

12/5(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
1.蘿蔔糕炒牛筋
2.醃北方酸白菜
3.一品土雞鍋
4.瑤柱焗白菜
5.臘味飯
加碼 三鮮干絲
費用：2700元〈本課程無優惠〉

12/6(日)09:30-12:30
陳靜老師烏魚子辣椒醬
1.烏魚子辣椒醬〈每位有100g〉
2.洛神花醬〈每位有200g〉
3.蜜漬洛神
費用：2700〈本課程無優惠〉
備註：由教室準備容器

12/6(日)14:00 - 16:30
歲末重磅飲食文化活動
《眷味正濃》李絲絲 ✕張振中
1.川味紅燒肥腸牛肉麵
2.台味炸醬麵
3.山東燒雞
試吃:馬家槓子頭
費用： 2,000 元（本活動無優惠)
(含新書一本、教學與美食試吃）

12/7(一)09:30-12:30
梁文乾老師中式料理
1.滷牛腱
2.滷牛肚
3.滷牛筋
4.滷花枝
5.廣式車仔滷
費用：2800元

12/9(三)09:30-12:30
林明燦老師+阿源師台式辦桌
1.墨國鳳眼鮑〈車輪鮑〉
2.八絲肝囤白玉
3.經典龍鳳腿
4.金錢蝦餅
加碼：刈菜雞鍋
費用：2700元 本課無優惠

12/10(四)14:00-17:00
Paco老師西式料理
1.西班牙烤乳豬佐香草橙汁
2.馬約卡風味烤蔬菜
3.西班牙海鮮麵
4.西班牙炸油條〈吉拿棒〉
費用：2900元〈本課程無優惠〉

12/11(五)09:30-12:30
李德全老師港點精選課
1.自製鮮蝦餡
2.韭菜鮮蝦餅
3.腐皮蝦捲
4.威化杏片蝦
5.蝦多士
費用：2500〈本課程無優惠〉

12/12(六)14:00-16:00
劉明芳老師+楊渡老師
讓我們在歷史裡相遇，在味道中重逢 用舌尖讀歷史講座
費用：400元/位

12/13(日)09:00-12:30
吳國棟老師中式料理
1.砂鍋魚頭
2.干燒魚頭
3.炒雙脆
4.蟹粉豆腐煲
加碼燴芥菜
費用：2600元

12/14(一)09:30-12:30
李琇慧老師水煎包專班
1.蔥肉水煎包
2.高麗菜水煎包
3.韭菜水煎包
費用：2000元

12/16(三)13:30-16:30
廖榮富老師VIP鰻魚飯定食
1.烤鰻魚醬汁
2.炙烤鰻魚
3.蜆味湯
4.茶碗蒸
5.涼拌小松菜豆皮
6.柚子大根〈漬物〉
7.甜點：黑糖歐餅
費用：2400元

10/17(四) 9:30-13:00
郭主義老師中式料理

12/19(六)10:00-12:30
簡至祥老師西式料理
1.聖誕花圈沙拉
2.義式蔬菜清湯
3.蒜辣海鮮細扁麵
4.香煎美國肋眼牛排與培根馬鈴薯
加碼：聖誕樹起司抹醬
費用：2600元〈本課無優惠〉

12/20(日09:30-12:30
梁瓊白老師中式料理
1.西湖醋魚
(紅燒划水、豆腐魚頭一魚三吃)
2.砂鍋獅子頭
3.梅醬蒸排骨(自製梅醬)
4.芥蘭牛肉
費用：2500元

12/21(一)13:30-16:30
呂俊賢老師龍少爺海鮮
1.潮汕生醃嗆蟹
2.魚子醬醉香龍蝦
3.金湯龍蝦西施泡飯
4.踏雪尋梅蒸海魚
5. 蔥油冷拌豬腰
費用:3800元 (本課無優惠)

12/22(二)09:30-12:30
俸云芸老師中式料理

12/23(三)09:30-12:30
林聖智老師韓式蔬食2(全素）
1.韓式芝麻拌菠菜
2.韓式涼拌黃豆芽
3.韓式辣味小黃瓜
4.韓式炒雜菜
5.韓式炸醬麵
6.韓式飯捲
7.韓式燕麥豆腐鍋
費用：2200元

12/23(三)13:30-16:30
林聖智老師蔬食餡餅
1.猴菇胡椒餡餅
2.香菜皮旦餡餅
3.松露野菇餡餅
4.燙麵麵皮製作
6.薑味醋汁醬
費用：2200元

12/26 (六)13:30-16:30
文熹老師精緻甜點
1.可可開心果薄脆餅(實作)
2.黑糖琥珀熱那亞(示範)
費用:2300元 本課無優惠

1/8(五)09:30-12:30
李德全老師港點精選課
1.香茜牛肉丸
2.臘腸香菇蒸雞
3.豉汁排骨
4.港式河粉捲
費用：2400元〈本課無優惠〉