

08/28(三)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.全素 XO 醬(每位帶回 250g)
- 2.發酵鳳梨辣椒醬  
〈每位帶回 250g〉
- 3.素 XO 醬蕈菇炒飯
- 4.宮保花椰菜

備註：請學員自備容器

費用：2200 元

08/28(三)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.素蚵仔麵線〈營業版本〉
- 2.菠菜素水餃〈接單極品〉
- 3.果香黃金泡菜〈接單極品〉

費用：1800 元

08/31(六)09:30-12:30

雷廣隆異國料理

- 1.自製魚湯醬
- 2.魚湯醬延伸：  
泰式椰香魚湯米線
- 3.自製蝦肉酸湯醬
- 4.自製蝦肉酸湯醬延伸：  
泰式蔬菜鮮蝦酸辣湯  
(不是冬蔭功)

5.泰式東北香辣溫拌雞

費用：2200 元

09/01(日)09:30-12:30

余蕙琪老師熱狗堡專題

- 1.紅豬肉丸堡
- 2.腐乳雞肉堡
- 3.蜜桃雞肉堡
- 4.羅勒野菇堡

費用：2200 元

09/03(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師西式料理

- 1.松露肋眼牛排
- 2.卡布奇諾野菇濃湯
- 3.芒果大蝦沙拉
- 4.提拉米蘇

費用：2600 元

09/05(四)13:30-16:30

呂俊賢老師中式料理

- 1.潮汕蝦棗
- 2.潮式凍魚
- 3.金磚海鮮豆腐
- 4.汕尾炒粿條

費用：2000 元

09/06(五)09:30-12:00

俸云芸老師中式料理

- 1.擔擔麵
- 2.自製綠豆涼粉
- 3.琅琊土豆
- 4.鍾水餃
- 5.龍抄手〈自製甜醬油〉

費用：2200 元

09/06(五)13:30-16:00

林呈憲老師烘焙與甜點

- 1.蛋黃酥  
〈示範，每位有六顆〉
- 2.日式雲朵輕乳酪蛋糕  
〈實作，每位有一個六吋〉

加碼：廣式月餅

費用：2300 元

09/07(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.彩椒爆三鮮〈腰子、花枝、鴨胗〉
- 2.脆皮三絲蝦捲
- 3.生菜牛肉鬆
- 4.扇形鮮筍
- 5.開陽拌蘆筍

費用：2600 元

09/08(日)09:00-12:00

俸云芸老師四川菜

- 1.水煮牛
- 2.自製紅油〈每位有 200g〉
- 3.涼拌紅油兩品〈腐竹、杏鮑菇〉
- 4.川味傳統回鍋肉

費用：2300 元

09/11(三)09:30-12:30

劉成玉老師韓式料理

- 1.韓式烤肉醃製〈基底醃料、鐵盤烤肉醃料〉
- 2.烤韓式豬梅花肉
- 3.韓式牛翼板肉
- 4.韓式豬腩排
- 5.鐵盤烤豬五花、烤牛五花
- 6.韓式味噌醬、烤肉沾醬
- 7.日式燒肉特製沾醬
- 8.牛〈豬〉丼飯

費用：2400 元

09/15(日)09:30-12:30

何金源老師素食麵食

- 1.自製手作蒟蒻塊〈半實作，每位有一塊〉
- 2.涼拌山葵蒟蒻
- 3.炒什錦麵疙瘩
- 4.貓耳朵

費用：2200 元

09/15(日)14:00-17:00

何金源老師全素麵食

- 1.全素老麵四季豆大包
- 2.全素老麵高麗菜大包
- 3.全素老麵酸菜大包
- 4.老麵黎麥饅頭

費用：2200 元

09/20(五)09:30-12:30

余蕙琪老師熱狗堡專題

- 1.紅豬肉丸堡
- 2.腐乳雞肉保
- 3.蜜桃雞肉堡
- 4.羅勒野菇堡

費用：2200 元

09/21(六)09:30-12:30

曾女香越南料理

- 1.糯米飯
- 2.越式炒魚鍋
- 3.豬蹄米線湯

費用：2200 元

09/22(日)13:30-17:00

何文燾老師精緻甜點

- 1.法式焦糖布蕾(實作)
- 2.小柳津抹茶瑪德蓮(實作)

費用：2300 元

09/27(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.彩椒爆三鮮〈腰子、花枝、鴨胗〉
- 2.脆皮三絲蝦捲
- 3.生菜牛肉鬆
- 4.扇形鮮筍
- 5.開陽拌蘆筍

費用：2600 元

09/29(日)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.羅馬豬肉捲
- 2.巧巴達麵包
- 3.烤甜椒
- 4.小黃瓜優格醬
- 5.番茄羅勒醬

費用：2300 元