

11/26(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.黃金海鮮無米粥
- 2.鑽石春雞
- 3.白金雪花龍膽石斑
- 4.鳳眼果芙蓉西蘭花

費用：3000 元

11/28(四)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.自製豆豉醬(每位有 150g)
- 2.豉椒炒生腸
- 3.豉椒蒸魚
- 4.脆皮蝦丸
- 5.椒鹽鮮魷

費用：2600 元

11/30(六)09:30-12:30

徐孟楷老師西式料理

- 1.佛羅倫斯燉牛肚
- 2.米蘭燉牛膝
- 3.番紅花燉飯
- 4.開心果起士蛋糕

費用：2800 元

12/07(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.山東海參湯
- 2.黃燜栗子雞
- 3.瓦塊魚焙麵
- 4.匈牙利紅燴牛肉
- 5.紅油腰片

費用: 2600 元

12/08(日)09:30-12:30

何金源老師中式麵食

- 1.紅豆鬆糕
- 2.狀元糕
- 3.洋蔥糕

費用：2200 元

12/08(日)09:30-12:30

何金源老師蔬食料理

- 1.自製手工素排骨兩款
- 2.滷素排骨〈每位有一塊〉
- 3.炸素排骨
- 4.養生紅藜飯
- 5.滷豆乾
- 6.滷麵輪
- 7.炒酸菜
- 8.時令便當蔬菜

費用：2400 元

12/11(三)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

- 1.開胃三拼(雪蓮子藜麥拌、川麻涼拌豆皮絲、桂花梅子番茄)
- 2.三絲香椿翡翠捲
- 3.古早味糖醋五柳余
- 4.清燉百菇佛跳牆
- 5.芋香八寶荷葉米糕
- 6.桃膠素燕窩雪耳湯

費用：2200 元

12/11(三)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.松露蘿蔔糕
- 2.綜合素滷味
- 3.炒酸菜
- 4.滷味沾醬

費用：1800 元

12/14(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.砂鍋魚頭
- 2.砂鍋獅子頭
- 3.蘇式羊羔
- 4.烤芥菜
- 5.烤麩

費用：2500 元

12/15(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

1.米歇爾開心果米香酥餅(實作)

2.乳酪三重奏(示範)

費用：2300 元

12/26(四)13:30-16:30

呂俊賢老師中式料理

1 芝士焗龍蝦伊麵

2 煎釀三寶(苦瓜、彩椒、茄子)

3 百花釀豆腐

4 潮汕鹹梅蒸烏魚

費用：2600 元

12/29(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1 清邁黃咖哩雞腿麵

2 泰式蔬菜炸物

3 泰式香烤海鮮

4 自製辣椒蝦醬

5 自製海鮮沾醬

費用：2200 元

12/10(二)13:30-16:30 梁瓊白老師新書活動

《中菜料理一本通》示範教學並試吃

1.燒功：東坡肉 2.蒸功：清蒸鱸魚 3.炒功：豆乾肉絲 4.蔥油拌麵醬 5.油潑辣子

(費用 2000 贈送一本定價 620 元的「中菜料理一本通」)

備註：本活動儲值學員無優惠

12/16(一) 10:00-12:30 劉雪玲李志龍老師新書活動

《客家好食坊》現場示範教學並試吃

1.客家釀豆腐 2.炸婆菜 3.吉葉粉腸湯 4.客家鹹湯圓

(費用 2000 含贈送一本定價 480 元的「客家好食坊」)

備註：本活動儲值學員無優惠