



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.涼拌萐筍

5.萐筍炒雞片

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.青炒鱠糊

2.上海涼拌海蜇

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.萐筍金桔海蜇絲

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.燉烤雞

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)0930:-12:30
李佳其老師日式料理

3/14(六))0930:-12:30
雷廣隆老師泰式料理

老師已有排課，菜單近日更新

