

09/17(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.炸泰北香球
- 2.泰北牛肉湯
- 3.香茅拌酥炸魚
- 4.蒜酥炒豬肉

費用：2300 元

09/17(日)14:00-17:30

何文燾老師精緻甜點

- 1.芒果波士頓派〈實作〉
 - 2.普羅旺斯餡蛋糕〈示範〉
- 加碼：芋頭餡波士頓派

費用：2300 元

09/18(一)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.榮榮園砂鍋神仙豆腐
- 2.粉蒸排骨
- 3.腐皮魚捲
- 4.雙菇炆雞件

加碼：涼拌香干菠菜

費用：2400 元

09/19(二)09:30-12:30

徐孟楷老師中式料理

- 1.重慶酸辣粉
- 2.川味滷大腸
- 3.滷鴨血
- 4.紅燒牛腩
- 5.紅油炒手
- 6.鴨血豆腐煲
- 7.四川刀口紅油製作
- 8.乾麵專用肉燥製作

費用：2300 元

09/20(三)9:30-12:00

林聖智老師素食料理

- 1.日式蒲燒素鰻魚(照燒醬汁)
- 2.蒲燒素鰻魚飯附芥末小黃瓜
- 3.炙燒素燒肉
- 4.日式豚骨拉麵/肉醬拉麵
- 5.蔬菜可樂餅
- 6.時蔬天婦羅附醬汁

費用:2200 元

09/20(三)13:30-15:30

林聖智老師素食料理

- 1.漢堡黑胡椒醬、蘑菇醬、油醋醬、墨西哥辣味莎莎醬
- 2.美式酥炸肉排漢堡
- 3.墨西哥香辣脆片
/檸檬酪梨醬

4.綜合鮮蔬蕈菇溫沙拉

5.堅果奶香蕈菇濃湯

費用:2000 元

09/21(四)09:30-12:00

劉雪玲老師客家料理

- 1.自製米苔目
- 2.絲瓜米苔目
- 3.炒米苔目
- 4.米苔目甜湯
- 5.香菇福菜鑲肉
- 6.自釀梅子雞湯

費用：2200 元

09/22(五)09:30-12:30

王艷玲老師中式麵點

- 1.皇宮綠豆糕
- 2.皇宮燒餅
- 3.三鮮玉兔包子
- 4.醬牛肉 特製大牛醬

加碼:山東媳婦餅

費用：2200 元

09/23(六)09:30-15:00

何金源老師中式料理

- 1.桂花赤豆鬆糕
- 2.桂花糕
- 3.紫米八寶飯
- 4.花生糯米腸
- 5.客家算盤子
- 6.狀元糕

費用：2600 元

09/24(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.厚排骨
- 2.雞腿排
- 3.無骨牛小排
- 4.掛包控肉
- 5.酸菜

費用：2400 元

09/27(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

- 1.秋刀魚奄田藥味揚揚
- 2.長芋海老餛飩
- 3.秋菌菇蒜香雞
- 4.秋鮭味噌玉子醬燒

費用：2300 元

09/28(四)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.黃金花枝杏鮑菇
- 2.精彩白玉捲
- 3.髮菜雙色羹
- 4.涼拌鹹蜆〈每位有 150g〉

加碼：涼拌海帶絲

費用：2300 元

10/03(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.現拆蟹粉燒蹄筋
- 2.扣四寶湯盅
- 3.炒銀芽雞絲
- 4.麵托黃魚
- 5.蝦爆鱔背

加碼：鹽漬冬瓜

費用：2500 元

10/04(三)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.醬鴨
- 2.醬牛腱
- 3.醬豬舌
- 4.臘味糯米飯

費用：2400 元

10/06(五)09:30-15:30

何金源老師中式麵食

- 1.小籠包皮凍製作
- 2.基礎肉餡調製
- 3.正宗小籠包
- 4.蟹黃小籠包
- 5.絲瓜蝦仁小籠包
- 6.棗泥麻糬小包〈甜〉

加碼：養生五形羽衣餛飩湯

費用：2800 元

10/07(六)09:30-12:30

施建璋老師素食料理

- 1.豆酥鱈魚
- 2.避風塘蚵仔酥
- 3.夫妻肺片
- 4.橙汁迷迭香地瓜
- 5.軟 Q 蜜芋頭

費用：2000 元

10/12(四)09:30-12:00

何先珍老師全素料理

- 1.淺介天貝
- 2.手作天貝〈以黃豆 比利時天貝菌〉
- 3.試吃：黃豆 花生 黑豆 鷹嘴豆 米飯
- 4.香煎天貝

備註：請自備 15 公分 x10 公分保鮮盒

費用：1800 元

10/12(四)13:30-16:00

何先珍老師全素料理

- 1.翁荃製作
- 2.香酥翁荃 紅燒翁荃
- 3.天貝料理-印尼風味〈椰燒天貝 薑黃天貝 香辣天貝〉
- 4.中式- 糖醋天貝
- 5.西式- 天貝沙拉

費用：1800 元

10/14(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.油豆腐細粉
- 2.香菇肉羹
- 3.台式炒米粉
- 4.八寶辣醬
- 5.魚鯊燒肉
- 6.雞鬧豆腐

費用：2600 元

10/17(二)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.花生豆乾素魚乾
- 2.甜菜根醋漬蓮藕
- 3.麻辣涼拌素雞涼拌素雞
- 4.雲南大薄片
- 5.茶香煙燻素鵝
- 6.手做花生芝麻豆腐
- 7.金棗醃泡菜
- 8.日式溏心蛋
- 9.話梅醃南瓜
- 10.麻婆涼拌茄子

費用：2200 元

10/17(二)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.義大利番茄紅醬
- 2.松子青醬
- 3.紅醬野菇義大利麵
- 4.爐烤青醬時蔬
- 5.義大利紅醬植物肉丸
- 6.青醬抹法國麵包

費用：2200 元

10/20(五)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.花雕雞
- 2.現拉肉羹湯
- 3.糖醋鮮魚球
- 4.古早味炒米粉

加碼：台式壽司捲

費用：2200 元

10/21(六)09:30-12:30

吳國棟中式料理

- 1.現拆蟹粉燒蹄筋
- 2.扣四寶湯盅
- 3.炒銀芽雞絲
- 4.麵托黃魚
- 5.蝦爆鱔背

加碼：鹽漬冬瓜

費用：2500 元

10/29(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.醬鴨
- 2.醬牛腱
- 3.醬豬舌
- 4.臘味糯米飯

費用：2400 元

yami cook

上到賺到!

皮薄多汁湯鮮味美

學小籠包的靈魂
自製皮凍的過程
三種口味的餡料



10 / 06(五)
9:30 - 15:30
何金源老師

- 1.小籠包皮凍製作(每位有一份)
- 2.基礎肉餡調製
- 3.正宗小籠包
- 4.蟹黃小籠包
- 5.絲瓜蝦仁小籠包
- 6.棗泥麻糬小包〈甜〉

加碼：養生五形羽衣銀鮑湯
費用：2800元