

11/19(日)09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

- 1.自製川味粉蒸米粉
- 2.粉蒸牛里脊
- 3.粉蒸排骨
- 4.粉蒸肥腸
- 5.粉蒸梅花豬

費用：2400 元

11/20 (一) 09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.鹹水雞〈土雞〉兩吃
- 2.甘蔗雞
- 3.港式油雞〈蔥油、醬汁〉

費用：2500 元

11/22 (三) 09:30-16:00

何金源老師小籠包課

- 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:羽衣餛飩湯

費用:2800 元

11/25 (六) 09:30-12:00

林聖智老師素食料理

- 1.清燉越南河粉
- 2.素食脆皮烤 Y〈配越南法國麵包〉
- 3.南洋時蔬綠咖哩
- 4.糖醋醃蘿蔔

費用：2000 元

11/25 (六) 13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.福咬住刈包〈教：刈包、滷角煮〈素焢肉〉、炒客家酸菜〉
- 2.素食 G 滷飯
- 3.G 絲胡麻涼麵〈教川味花生芝麻醬〉
- 4.剝皮辣椒猴菇湯

費用：2200 元

11/28(二)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1 台式佛跳牆
- 2 正宗五柳枝
- 3 自醃酸菜心〈每位有一顆〉
- 4 酸菜心豬肚湯

費用：2300 元

〈本課程無優惠〉

12/01(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.酒糟鹹肉〈每位有半斤〉
- 2.爛糊肉絲
- 3.砂鍋兩斤一
- 4.核桃鴨
- 5.涼拌大頭菜

費用：2500 元

12/02(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.香菇蒸雞球
- 2.雙筍松阪豬
- 3.雪菜黃魚羹
- 4.荔甫扣肉
- 5.香干茼蒿

費用：2600 元

12/03(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.泰北豬腳凍
- 2.涼拌烏骨雞絲
- 3.家香醃菜炒肉
- 4.皇宮菜酸肉湯

費用：2200 元

12/05(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.八寶鴨
 - 2.網包魚塔
 - 3.蝦鬆
 - 4.三杯透抽
 - 5.冬瓜火腿夾湯
- 費用：2500 元

12/07 (四) 09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.麻油腰子雞佛
 - 2.炸瓜子肉捲
 - 3.木鱉粿雞湯
 - 4.破布子煎蛋
 - 5.五彩南瓜蒸
 - 6.客味乾拌麵
- 費用：2200 元

12/10 (日) 09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.自製蟹肉醬
 - 2.獅子頭
 - 3.蟹肉燴蹄筋
 - 4.蟹肉海鮮豆腐煲
 - 5.蟹肉白菜
- 費用：2500 元

12/10(日)14:00-17:00

葉宸老師西式料理

- 1.加泰隆尼亞炭烤蔬菜配麵包、鯷魚
 - 2.辣味番茄醬拌馬鈴薯
 - 3.加泰隆尼亞炸彈
 - 4.加泰隆尼亞布蕾
- 費用：2200 元

12/12(二)09:30-12:30

王艷玲老師中式料理

- 1.醃酸白菜〈山東大白菜，每位有半顆〉
 - 2.醃甜酸高麗菜
 - 3.黃金泡菜
 - 4.醃酸辣高麗菜
 - 5.香炒酸辣高麗菜牛肉粉絲
- 費用：2200 元

12/13 (三) 09:30-12:30

何金源老師中式料理

- 1.上海千層糕
 - 2.客家米香
 - 3.台式油雞腿〈每位有一隻〉
- 費用：2200 元

12/15 (五) 09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.五香厚豬排
 - 2.香辣雞腿排
 - 3.黑椒牛小排
 - 4.焗肉〈刈包〉
 - 5.炒酸菜
- 費用：2400 元

12/17(日)13:30-18:00

何文燾老師烘焙與甜點

- 1.山形燒(實作每位有一盒約15片)
 - 2.太妃糖葡萄乾司康(實做每位有10個)
- 費用：2300 元

12/24(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.八寶鴨
 - 2.網包魚塔
 - 3.蝦鬆
 - 4.三杯透抽
 - 5.冬瓜火腿夾湯
- 費用：2500 元