



12/17 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

12/21(六)10:00-17:00

吳武憲老師太陽之手麵包課

1. Panettone (潘娜朵尼·實作)

2. 貴婦溫泉吐司

3. 北海道小奶球

4. 南瓜吐司

5. 南瓜乳酪堡

費用：3800 元

備註：本活動儲值學員無優惠

12/22(日) 09:30-13:00

陳靜老師私房好醬

1. 私房干貝 XO 醬(一人一鍋·單獨操作)

2. 私房烏魚子辣椒醬

備註：請自備玻璃容器

費用：3200 元

12/25(三)09:30-13:00

劉成玉老師韓式料理

1. 私房紅燒牛肉麵

2. 私房清燉牛肉麵

3. 韓式牛肉麵

4. 韓式炸醬麵

5. 韓式海鮮炒碼麵

費用：2500 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

12/27(五)09:30-12:30

張振名老師台式料理

1. 黃金粉絲蟳煲

2. 古早味四方封肉

3. 栗子乾燒甲魚

4. 金桔橄欖鮮蝦

5. 日光瓜雞鍋(酒家三罐之一)

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

12/30(一)09:30-12:30

蘇祐全老師台式料理

1. 麻油雞酒蝦、蛋

2. 網油鮮魚捲

3. 藥膳羊膝

4. 松阪豬蘆筍捲

費用：2500 元

01/05(日)13:30-16:30

好評加場梁瓊白老師新書《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 元 (含贈送一本定價 620 元的「中菜料理一本通」)

備註：本活動儲值學員無優惠

1/11(六)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

1/12(日)10:00-15:00

徐孟楷老師教學品項

- 1.西班牙香蒜奶油蝦
- 2.加利西亞烤章魚
- 3.西班牙烘蛋
- 4.巴塞隆納墨魚飯
- 5.炸丸子
- 6.水果酒

試吃：西班牙辣香腸料理

費用：3000 元

1/13(一)09:30-13:30

林繼正老師極品花膠年菜

- 1.鮑汁脆皮花膠
- 2.花膠鮑魚燉雞粥
- 3.瑤柱蛋白雞絲炒米粉
- 4.羊肚菌菇蝦米扒蔬菜

(本課無優惠)

費用：3000 元

1/19(日)09:30-12:30

何金源老師中式麵食

- 1.紅豆鬆糕 (每人一份)
- 2.狀元糕
- 3.素芋頭糕(每人一份)
- 4.沾醬

費用：2200 元

1/19(日)13:30-16:30

何金源老師招財進寶年  
節甜點

- 1.富貴八寶芋泥
- 2.金條(江浙春捲)
- 3.如意元寶酥
- 4.黃金發糕

費用：2200 元

1/20(一)09:30-13:00

吳國棟老師富貴年菜

- 1.富貴一品鍋
- 2.紅繪牛尾
- 3.富貴叫化雞
- 4.宮保爆雙鮮(蝦球·雞腿丁)
- 5.干貝芥菜心

費用：2600 元