

01/11(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

01/11(六)14:00-17:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.XO 醬櫻花蝦米香酥餅
(實作)
 - 2.大理石核桃薩瓦蛋糕
(示範)
- 費用：2300 元

01/12(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

01/13(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

01/16(四)09:30-13:30

蘇祐荃老師台式年菜

- 1.老翁醉白蝦
 - 2.家鄉佛跳牆
 - 3.蔥油桂丁雞
 - 4.富貴長年菜
- 費用：2600 元

01/17(五)09:30-14:00

徐孟楷老師西式料理

- 1.法式鮭魚派
 - 2.時蘿奶油醬
 - 3.法式酥烤羊排
 - 4.普羅旺斯燉菜
 - 5.焦糖布丁
- 費用：3000 元
本課無優惠 有人數限制

01/18(六)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.金湯燴花膠
 - 2.瑤柱瓊山豆腐
 - 3.咖哩大蝦
 - 4.啫啫煲醬製作
 - 5.啫啫雞
- 費用：2600 元

01/19(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

01/19(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

01/20(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

02/08(六)09:30-12:30

何金源老師元宵節專班

- 1.酒釀芝麻湯圓〈學芝麻餡〉
 - 2.酒釀花生湯圓〈學花生餡〉
 - 3.滾元宵〈奶油豆砂餡·每位有十顆〉
 - 4.客家鹹湯圓〈油蔥酥蘿蔔乾肉餡〉
- 費用：2300 元

02/09(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

- 1.越式炒牛肉
 - 2.越式燒賣
 - 3.自製越式番茄醬
 - 4.平底鍋麵包〈以上三個品項的組合〉
 - 5.牛肉裹香茅
 - 6.魚醬米線湯
- 費用 2300 元

02/14(五)09:30-12:30

何先珍老師日式料理

- 1.手作本味醂〈每位做一罐約500ml〉
 - 2.日式調味基底醬汁
 - 3.筑前煮
 - 4.萬用日式高湯基底濃汁
 - 5.照燒雞腿
 - 6.柴魚香鬆
 - 7.薑燒豬肉潛艇堡
 - 8.甘露煮化骨秋刀魚
- 費用 2300 元

02/22(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.角椒糯米飯
 - 2.辣香拌
 - 3.亨雷湯
 - 4.香烤椰奶豬肉串
- 費用：2200 元

02/23(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.私房麻辣醬
 - 2.麻辣雞腳
 - 3.麻辣鴨血臭豆腐
 - 4.麻辣豬腳
- 費用：2300 元

03/08(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.酸白菜火鍋
 - 2.醃篤鮮
 - 3.塔菜燒冬筍
 - 4.北菇滑雞煲仔飯
 - 5.洋蔥餡餅
- 費用 2600 元