



06/09 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

06/11(三)09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

- 1.藤椒滷疏菜
- 2.火爆肝腰
- 3.品碗
- 4.成都鹹豆花

費用 2300 元

06/12(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.自製油蔥酥
- 2.自製米苔目
- 3.香炒米苔目
- 4.芋簽粿
- 5.甜米糕

費用：2200 元

06/14(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.魚鯊蛤蜊雞湯
- 2.奶油檸檬雞
- 3.砂鍋魚頭
- 4.紅燒蛋餃
- 5.家常兩麵黃

費用：2600 元

06/15(日)13:30-17:00

何文燾老師精緻甜點

- 1.抹茶紅豆波士頓派〈每位有一個七吋〉
- 2.芝麻腰果酥〈每位有約 20 個〉

費用：2300 元

06/16(一)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.龍蝦鮮果沙律
- 2.羊肚菌燉土雞
- 3.水煮牛
- 4.咖哩什錦海鮮炒麵

費用：2500 元

06/16(一)14:00-17:30

蘇祐荃老師冰鎮滷味專修班

- 1.冰鎮滷味鍋底
- 2.鵝系列:鵝翅、鵝肝、鵝腸頭、鵝心、鵝胗
- 3.牛系列:牛菲力、牛肚、牛筋
- 4.豬系:豬尾巴、梅花肉、豬蹄筋、大腸頭
- 5.豆類:厚豆皮、大溪黑豆干、圓甜不辣
- 6.蔬菜:綠竹筍、杏鮑菇、生香菇
- 7.泡麵:出前一丁泡麵
- 8.特製酸菜、特製辣椒醬、特製滷拌醬

*備註: 本課無優惠

費用 3200 元

06/17(二)09:30-12:30

張振名老師台式辦桌菜

- 1.錦繡三八炖
- 2.芙蓉水晶蝦
- 3.板栗燴海參
- 4.河鰻老油條
- 5.烏魚子黃金飯

費用：2400 元

06/21(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.蝦醬飯
- 2.綠咖哩雞
- 3.涼拌青木瓜
- 4.荸薺石榴椰香

加碼：芒果糯米
費用：2300 元

06/22(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

- 1.越南羊肉爐
- 2.烤肉膾
- 3.玉米芋頭椰香

費用 2300 元

06/23(一)09:30-12:30

慕哈德老師印度料理

- 1.海德拉巴腰果咖哩醬
 - 2.海德拉巴雞肉茄子咖哩
 - 3.青芒果醬
 - 4.青椒青芒果醬帕可拉
 - 5.青芒果冰飲
 - 6.印度煎餅
- 費用 2300 元

06/25(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

- 1.仲夏冷製寄世鍋
 - 2.果醋薄切鰻魚
 - 3.香魚春卷揚
 - 4.夏筍白和醬
- 費用 2300 元

06/28(六)09:30-12:30 吳國

棟老師中式料理

- 1.芋頭雞骨醬
 - 2.西露雞茸蹄筋
 - 3.醉元寶
 - 4.脆皮蝦球
 - 5.菜心芒果盅
- 費用 2300 元

07/12(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.抹茶紅豆波士頓派〈每位有一個七吋〉
 - 2.芝麻腰果酥〈每位有約 20 個〉
- 費用：2300 元

07/16(三)09:30-12:30

林聖智老師創業蔬食便當

- 1.藜麥紅麴飯
 - 2.香菇高麗菜炊飯
 - 3.義大利香料番茄
 - 4.蘆筍木耳豆包捲 (可冷凍)
 - 5.冬菜金絲毛豆仁 (可冷凍)
 - 6.素食酥炸棒棒腿 (可冷凍)
 - 7.義大利手打漢堡排 (可冷凍)
 - 8.自製日式梅汁碳烤醬
 - 9.番茄味增海帶湯
- 費用 2200 元

07/16(三)13:30-16:30

林聖智老師日式蔬食二

- 1.日式鹽味高湯底
 - 2.日式醬油叉燒拉麵
 - 3.素食手工叉燒捲 (可冷凍)
 - 4.全素茶碗蒸
 - 5.全素沙拉千島醬
 - 6.蘆筍炸菇壽司手卷
 - 7.紫蘇芥末和風酪梨
 - 8.芥末和風醋醬
- 費用 2000 元

07/20(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

- 1.河內烤肉片
 - 2.河內烤肉丸
 - 3.北越泡菜
 - 4.越式酸辣湯
- 費用 2300 元

07/21(一)13:30-16:30

呂俊賢老師中式料理

- 1.潮汕熟醃花甲王
 - 2.順德小炒皇
 - 3.松仁水果玉米
 - 4.胡椒豬肚雞湯
- 費用 2300 元

