



08/20 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

08/25(一)09:30-13:30

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

費用 3200 元

*備註：限額 10 人，本課無優惠

08/26(二)09:30-13:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.鯧魚海鮮花捲
- 2.梅花牛南瓜煲
- 3.仙草雞
- 4.蜂蜜馬蹄涼糕

費用：2400 元

08/29(五)09:30-12:30

黃郁香老師燒餅課

- 1.香酥燒餅
- 2.糖鼓燒餅
- 3.蔥脂燒餅

費用 2200 元

08/30(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.紅咖哩米線魚湯
 - 2.涼拌雞肉
 - 3.什錦酸蝦湯
 - 4.三色湯圓
- 加碼：泰式傳統炒飯

費用 2300 元

08/31(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.花膠香菇燒雞
- 2.芝士鮮蝦伊麵
- 3.蝦醬炸雞翅
- 4.攪菜肉末蒸豆腐
- 5.山瑞裙雞湯
- 6.薑汁撞奶

備註：複習價八折優惠

費用 2600 元

09/01(一)09:30-12:30

慕哈德老師印度料理

- 1.海德拉巴羊肉湯
〈Hderabadi marag〉
- 2.溫達路羊肉咖哩〈Mutton vindaloo〉
- 3.庫爾菲印度冰淇淋〈Kulfi〉
- 4.印度烤餅〈Naan〉

費用 2400 元

09/08(一)09:30-12:30

林聖智老師蔬食壽司

- 1.壽司醋飯製作
- 2.照燒圓茄壽司捲 (反卷壽司)
- 3.芋頭素鬆壽司 (反卷壽司)
- 4.味噌美乃滋醬汁
- 5.味噌炸菇壽司捲
- 6.日式撒壽司
- 7.羊肚菌清湯豆腐
- 8.馬鈴薯沙拉
- 9.韓式泡菜蘿蔓

費用 2200 元

09/08(一)13:30-17:00

林聖智老師全素旦黃酥/素鬆芋頭酥

- 1.素蛋黃製作
- 2.全素油皮油酥製作
- 3.全素旦黃酥
- 4.全素素鬆芋頭酥
- 5.自製全素旦液

費用 2600 元

09/11(四)09:30-12:30

李德全老師中式料理

09/12(五)09:30-12:30

施建瑋老師素食料理

- 1.蒲燒鰻紅藜飯
 - 2.素排骨酥燉湯
 - 3.紅毛苔豆腐腦〈花生 芝麻〉
- 加碼：涼拌雙脆
費用 2200 元

09/12(五)14:00-17:00

施建瑋老師素食料理

- 1.飄香東坡若
 - 2.砂鍋素魚頭
 - 3.疑難雜症〈涼拌花生〉
- 加碼：柚香蓮藕片
費用 2200 元

09/13(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.蔥燒海參
 - 2.鍋塌豆腐
 - 3.酒烤紙包魚
 - 4.蜆肉韭菜鬆
 - 5.芥辣鮮蝦絲
- 費用 2600 元

09/14(日)13:30-17:00

何文燾老師老師精緻甜點

- 1.太妃杏仁酥糖(一人/約 15 顆帶回)
 - 2.法式肉桂蘋果派(一人/4 個帶回)
- 備註:本課無優惠
費用 2300 元

09/15(一)09:30-12:30

慕哈德老師印度全素料理

- 1.番茄醬馬薩拉
 - 2.馬鈴薯花椰菜咖哩
 - 3.印度炒飯
 - 4.水果甜點
 - 5.番紅花紅茶
- 費用 2300

09/16(二)09:30-13:30

蘇祐荃老師台式料理

09/17(三)09:30-13:30

蘇祐荃老師一鵝四吃專修班

- 1.煙燻茶鵝
 - 2.白切鹹水鵝
 - 3.鵝肉麵 4.鵝雜〈鵝胗、鵝腸、鵝心〉
 - 5.韭菜鵝腸
 - 6.鵝肉沾醬(甜辣味噌醬)
- 備註：本課程無優惠
費用 3000 元

09/18(四)09:30-12:30

李志龍老師客家創意菜

- 1.客家小炒生菜鬆
 - 2.海味梅乾雞肉捲
 - 3.酸柑菜脯子排湯
 - 4.客家味紫薯芋泥
- 費用 2200 元

09/20(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理經典名菜精華版

- 1.蜜汁火腿
 - 2.醃篤鮮
 - 3.鹹肉蒸百頁
 - 4.涼拌蓮藕
 - 5.蒜酥炒飯
- 費用 2600 元

09/21(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

09/22(一)09:30-12:30

呂俊賢老師中式料理

09/23(二)09:30-12:30

陳文凱老師中式料理

- 1.乾燒大蝦
 - 2.蔥燒婆參
 - 3.上湯雞豆花
 - 4.歌樂山辣子雞
- 加碼：乾煸四季豆
費用 2300 元

09/23(二)13:30-16:30

陳文凱老師中式料理

- 1.東安子雞
- 2.蒜子燒黃魚
- 3.酥炸四季鮮魷
- 4.梅乾茄子

加碼：土家花椰菜

費用 2300 元

09/25(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

09/27(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.紅咖哩雞拌米粉
- 2.帕能豬
- 3.冬蔭功
- 4.青芒果甜魚露

費用 2300 元

09/29(一)09:30-13:30

林繼正老師中式料理

- 1.鮮筍海皇煲飯
- 2.羊肚菌菇炒蝦球
- 3.鮮貝花膠魚湯(花膠發法)
- 4.火腿蓉洋芋炒絲瓜

本課無優惠

費用 2600 元

10/01(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

10/04(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

10/19(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

10/20(一)09:30-12:30

林聖智老師蔬食壽司

- 1.壽司醋飯製作
- 2.照燒圓茄壽司捲(反卷壽司)
- 3.芋頭素鬆壽司(反卷壽司)
- 4.味噌美乃滋醬汁
- 5.味噌炸菇壽司捲
- 6.日式撒壽司
- 7.羊肚菌清湯豆腐
- 8.馬鈴薯沙拉
- 9.韓式泡菜蘿蔓

費用 2200 元

10/20(一)13:30-16:30

林聖智老師蔬食餛飩 1.松露
菜肉餛飩(植物肉)

- 2.玉米四季豆餛飩(蔬菜)
- 3.榨菜時蔬餛飩(蔬菜)
- 4.餛飩湯
- 5.椒麻餛飩
- 6.椒麻紅湯醬汁
- 7.酥炸餛飩

費用 2200 元