



12/21 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

12/23(二)09:30-12:30

李志龍老師客家海味薑母鴨

- 1.薑母鴨鮮蟹鍋
- 2.乾燒薑香鴨肉
- 3.客家鮮蝦海味油飯
- 4.客家清香三彩蔬海拼盤

費用 2300 元 (無優惠)

12/24(三)09:30-12:30

林明燦老師 台式酒家菜宴席

- 1.樹子帝王蟬
- 2.冬蟲花雞鍋
- 3.雪花竹笙卷
- 4.蒜泥蒸草蝦
- 5.高麗菜飯

費用 2500 元 (無優惠)

12/27(六) 09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.果汁燜牛腩
- 2.海皇湯泡飯 (兩種炸米)
- 3.潮州八寶素菜
- 4.臘味芋絲糕
- 5.核桃奶露

費用：2600 元 (無優惠)

12/29(一)13:30-16:00

呂俊賢老師潮汕海鮮

- 1.潮汕魚滑炒香芹
- 2.蔥薑活鮑片
- 3.神鮮茄子
- 4.瓊山豆腐

費用 2300 元

1/3(六)09:30-12:30

吳國棟老師水晶肴肉平日班

- 1.鎮江水晶肴肉〈每位有一份〉
- 2.蘇式羊羔〈每位有一份〉
- 3.砂鍋獅子頭
- 4.角椒鑲肉
- 5.烤麸

費用 2800 元(無優惠)

1/4(日)13:30-17:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.鹽之花夏威夷果牛奶糖 (實作)
- 2.巧克力櫻桃旅人蛋糕 (示範)

費用 2300 元(無優惠)

1/5(一)09:30-12:00

陳文凱老師中式年菜料理

- 1.麻辣香腸(每位有兩斤)
- 2.云豆燒豬腳
- 3.咖哩海大蝦
- 4.青花椰山藥

費用：2600 元(無優惠)

1/5(一)13:30-16:00

陳文凱老師中式年菜料理

- 1.松子龍蝦鬆
- 2.私房雙蔥油(每位有 200g)
- 3.蔥燒婆參煨麵
- 4.黃金鮑芋頭米粉
- 5.梅乾蒸黃帝條

費用：2800 元(無優惠)

1/7(三)09:30-13:00

劉成玉老師韓式烤肉

- 1.韓式烤肉醃製(基底醃料 鐵盤烤肉醃料)
- 2.韓式烤豬梅花肉
- 3.韓式烤牛翼板肉
- 4.韓式烤豬腩排
- 5.鐵盤烤豬五花
- 6.銅盤烤肉
- 7.韓式味噌沾醬
- 8.韓式烤肉沾醬
- 9.日式燒肉特製沾醬
- 10.牛(豬)丼飯

費用 2500 元

1/13(二)13:30-16:30

呂俊賢老師澎湃海鮮年菜

1.紹興醉大鮑魚（每位一顆）

2.瑤柱海皇魚翅盅(位上)

3.螃蟹燒年糕

4.生炒臘味糯米飯

加碼:一品砂鍋花雕雞

費用 3500 元(無優惠)

1/15(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家年菜

1.蹄膀三封(封冬瓜、封筍絲)

2.客味西滷肉

3.豬肚四神湯

4.麻油雞飯

費用 2300 元

1/16(五)09:30-12:30

黃郁香老師全素包子課

1.老麵雪菜素包

2.老麵全素高麗菜水煎包

費用 2000 元

1/18(日)09:30-12:30

吳國棟老師肴豬腳假日班

1.肴豬腳

2.醉元寶

3.走油蹄膀

4.涼拌大白菜

5.雪菜炒年糕

費用 2600 元

1/22(四)09:30-12:00

羅因生老師

健康美味全素年糖課

1.養生黑芝麻軟 Q 糖

2.養生綜合什錦堅果脆糖

費用 2200 元

1/14(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

1/17(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1/20(二)13:30-16:00

李志龍老師客家料理

1/25(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

老師已有排課，菜單近日更新

---