



日	一	二	三	四	五	六
1	2	3	4	5	6	7
			中秋節 快樂	14:00 - 17:00 劉老師 泰式料理 1. 沙嗲雞肉串 2. 椰汁雞肉湯 3. 泰式檸檬魚 費用：1,500	18:30 ~ 21:30 簡老師 美式早午餐 1. 凱撒沙拉、美式煎餅 2. 歐姆蛋餃子牛肉 3. 脆培根 費用：1,500	10:00 - 15:00 吳老師 中餐丙級 費用：16,000 17:00 - 21:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000
8	9	10	11	12	13	14
放假	放假	放假			18:30 ~ 21:30 簡老師 義式饗宴 1. 健康低卡蔬果雞肉沙拉 2. 培根巧達湯 3. 海鮮香蒜辣味義大利麵 費用：1,400	10:00 - 15:00 吳老師 中餐丙級 費用：16,000 17:00 - 21:00 方進福老師 西餐丙級 費用：28,000
15	16	17	18	19	20	21
08:00 - 12:00 何老師 中餐丙級 費用：16,000 13:00 - 18:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000	10:00 - 16:00 王秀淑老師 牛肉麵專班 1. 番茄牛肉麵 2. 牛雜湯 3. 椒麻肉燥麵 4. 原味牛肉麵 ...七道料理 費用：2,000	08:00 - 12:00 陳老師 中餐丙級 費用：28,000 13:00 - 17:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000	13:00 - 16:00 Alex老師 新手西式料理 西洋料理概說、器具設備介紹、常用香草植物介紹與應用、醬料認識 菜色：義式香料野菇 費用：1,400	10:00 - 16:00 林老師 家庭私房菜(二) 左宗雞/乾扁四季豆/木須肉帶餅/粉蒸排骨(示範)/芽白獅子頭(示範) 費用：2,400	18:30 ~ 21:30 簡老師 義式饗宴 1. 義式火腿蜜瓜 2. 西西里海鮮湯 3. 南瓜雞肉焗飯 費用：1,400	10:00 - 15:00 吳老師 中餐丙級 費用：16,000 17:00 - 21:00 方進福老師 西餐丙級 費用：28,000
22	23	24	25	26	27	28
08:00 - 12:00 何老師 中餐丙級 費用：16,000 13:00 - 17:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000		08:00 - 12:00 陳老師 中餐丙級 費用：28,000 13:00 - 17:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000	13:00 - 16:00 Alex老師 新手西式料理 西式清湯製作：蔬菜小丁、雞肉清湯/西班牙番茄冷湯 費用：1,400 18:00 - 22:00 James老師 西餐丙級 費用：28,000	10:00 - 16:00 林老師 家庭私房菜(二) 銀芽雞絲/芝麻魚球/桂花炒素翅/咕咾肉(示範)/桂花糯米藕(示範) 費用：2,400 18:00 - 22:00 張老師/何老師 中餐丙級 費用：16,000	13:00 - 17:00 劉老師 西餐丙級 費用：28,000 18:30 ~ 21:30 簡老師 義式饗宴 1. 法式海鮮塔 2. 洋蔥湯 3. 青醬牛肉寬扁麵 費用：1,400	10:00 - 15:00 吳老師 中餐丙級 費用：16,000 17:00 - 21:00 方進福老師 西餐丙級 費用：28,000
29	30	31	1	2	3	4
08:00 - 12:00 何老師 中餐丙級 費用：16,000 13:00 - 17:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000		08:00 - 12:00 陳老師 中餐丙級 費用：28,000 13:00 - 17:00 方老師 西餐丙級 費用：28,000	13:00 - 16:00 Alex老師 新手西式料理 肉類烹調 - 家禽清洗、切割、醃製及烹調 菜色：獵人式燴雞 費用：1,400 18:00 - 22:00 James老師 西餐丙級 費用：28,000	10:00 - 16:00 林老師 家庭私房菜(二) 韭黃牛肉/魚香烘蛋/三杯杏鮑菇/避風塘大蝦(示範)/無錫排骨(示範) 費用：2,400 18:00 - 22:00 張老師/何老師 中餐丙級 費用：16,000	13:00 - 17:00 劉老師 西餐丙級 費用：28,000 18:30 ~ 21:30 簡老師 義式饗宴 1. 燻鮭魚托斯卡尼麵包沙拉 2. 卡布奇諾蘑菇湯 3. 大蝦燉紅花飯 費用：1,400	10:00 - 15:00 吳老師 中餐丙級 費用：16,000 17:00 - 21:00 方進福老師 西餐丙級 費用：28,000

