

創意海鮮食譜 Creative Seafood Recipes

本課程教授八款菜式，包括芝士焗雙乳辣大蝦、士多啤梨哈密瓜大蝦、韓味避風塘炒蟹、鵝肝什椒燴大蝦伴芒果汁、紅桑子汁伴煎銀鱈魚、冰鎮梅子酒煮蜆、香芹牛油汁青口及煎帶子三文魚伴柚子豉油。

導師：Ms Nico Chow

- 全課程四講，逢星期四（下午二時半至四時）
- 四月八日開課(CSF 4/3)
- 學費：\$340

