

07/13(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1. 風雞
2. 蝦籽海參
3. 煙燻櫻桃(牛蛙腿)
4. 涼拌豬肚絲
5. 酸菜烤筍

費用：2500 元

07/15(一)10:00-13:00

何金源老師小籠包專修班

1. 小籠包皮凍(每人有一份)
2. 基礎肉餡
3. 傳統小籠包
4. 絲瓜蝦仁小籠包

費用：2400 元

07/15(一)14:00-17:00

何金源老師素小籠專修班

1. 全素皮凍
2. 基礎素餡
3. 全素小籠包餡
3. 全素小籠包
4. 全素蒸餃

費用：2300 元

07/17(三)09:30-12:30

俸云芸老師四川菜

1. 紅酸湯製作
(實做 每位有一份)
2. 酸湯魚
3. 酸湯豆腐
4. 香茅酸湯雞

費用：2300 元

07/18(四)09:30-12:30

張振名老師台式料理

1. 干貝白玉燻
2. 三鮮橘花炖
3. 蔥燒鳳翼
4. 古早味米糕
5. 髮菜紅燒羹

費用：2300 元

07/18(四)14:00-17:00

李德全老師中式料理

1. 剝椒醬(剝椒魚)
 2. 辣子雞
 3. 紅燒牛腩
 4. 星洲辣椒蝦
- 加碼:湖南小炒肉

費用：2500 元

07/20(六)09:30-12:30

俸云芸老師四川菜

1. 四川泡椒製作(實做)
2. 泡椒鴨血
3. 啤酒魔芋燒鴨
4. 乾鍋肥腸

費用：2300 元

備註：請自備 500ml 玻璃瓶

07/21(日)09:30-12:00

李德全老師中式料理

1. 椰汁咖哩牛〈牛肋條〉
2. 滷豬腳〈去骨〉
3. 香菇蒸雞〈雞腿肉〉
4. 萬用番茄肉醬
〈每位 250g〉

費用：2400 元

07/24(三)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1. 鎮江水晶肴肉〈每位有一份〉
2. 大排兩吃〈胡椒、糖醋〉
3. 大湯黃魚
4. 涼拌干絲
5. 上海菜飯

費用：2500 元

07/26(五)09:30-13:00

吳國棟老師中式料理

- 1.風雞
- 2.蝦籽海參
- 3.煙燻櫻桃(牛蛙腿)
- 4.涼拌豬肚絲
- 5.酸菜烤筍

費用 :2500 元

07/29(一)09:30-12:30

徐孟楷老師中式料理

- 1.汕頭風味牛肉湯
- 2.手工潮汕牛肉丸
- 3.豆醬燉牛雜湯
- 4.清燉牛腩
- 5.汕頭風味綜合牛肉湯河粉

費用 :2600 元

07/30(二)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.拿波里〈紅醬〉披薩
- 2.海鮮白醬披薩
- 3.雞肉青醬披薩
- 4.榛果雪糕

費用 : 2500 元

07/31(三)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

- 1.素鱈魚自製素食鱈魚
- 2.炒鱈魚醬汁
- 3.素食鱈魚意麵
- 4.炒四季肥腸熱
- 5.素食牛肉片
- 6.素食川味水煮牛
- 7.清燉牛蒡淮山

費用 : 2200 元

07/31(三)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.脆皮筍香肉圓 (麵糰型)
- 2.清蒸紅麴肉圓 (麵糰型)
- 3.白米醬 (肉圓沾醬)
- 4.腐乳味增醬 (沾醬)
- 5.素食蚵仔煎
- 6.四神湯

費用 : 2200 元

08/03(六)09:30-13:30

何金源老師中式麵點

- 1.芋香麻糬包
- 2.麻辣豆腐包
- 3.三杯杏鮑菇包
- 4.紫薯饅頭

費用 : 2200 元

08/11(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.楊汁甘露
- 2.珍珠奶茶〈炒糖 珍珠煮法〉
- 3.手作杏仁豆腐
- 4.杏仁豆腐茶飲
- 5.私房九層塔檸檬飲

費用 : 2200 元

08/13(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.什錦海鮮麵(小卷、馬祖淡菜、甜蝦、大文蛤)
- 2.小卷海鮮煎
- 3.墨醬小卷
- 4.起士焗小卷

費用 : 2700 元

08/15(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.客家香烤豆腐乳松板肉
- 2.煙燻吉葉粉腸
- 3.吉葉粉腸湯
- 4.鹽烤吳郭魚吉葉粉腸湯
- 5.手做米苔目
- 6.香炒米苔目

費用 : 2200 元