

03/13(一)13:30-16:30

施建璋老師素食料理

- 1.全素肉丸
- 2.秘製滷味(豆乾)
- 3.筒仔米糕

費用：2000 元

03/14(二)09:30-12:30

林國汶老師中式料理

- 1.鼓椒炒鮮魷
- 2.鹹檸檬蒸虎斑
- 3.芥蘭炒臘味
- 4.三絲炒米粉

費用：2300 元

03/17(五)09:30-12:30

何先珍老師開心酵

鹽麩的妙用及延伸料理

- 1.鹽麩製作(每人一瓶，請學員自備玻璃瓶)

2.鹽麩烤牛排

3.鹽麩烤雞胸

4.鹽麩透抽

5.鹽麩炒青菜

6.鹽麩番茄

費用：2200 元

03/18(六)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.扁魚白菜〈學炸扁魚〉
- 2.扁魚蛋酥白菜滷〈學炸蛋酥〉
- 3.台式沙茶砂鍋魚頭
- 4.雙香〈扁魚肉丸〉海參

費用：2500 元

03/19(日)09:30-12:30

張華九老師中式料理

- 1.豆瓣魚三吃
- 2.三下鍋
- 3.九哥版宮保雞丁
- 4.麻醬杏鮑菇

費用：2500 註：最多 12 位

03/20(一) 09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.韓式泡菜辣味水餃
- 2.剝皮辣椒冰花煎餃
- 3.雪裡紅素餃
- 4.酸辣湯

費用：2000 元

03/20(一) 13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.全素韓式辣醬
- 2.全素韓式石鍋拌飯
- 3.全素韓式部隊鍋
- 4.全素韓式炸雞
- 5.全素人蔘蕈菇豚湯

費用：2200 元

03/22(二)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.什錦蘑菇燉飯
- 2.海鮮馬鈴薯麵疙瘩
- 3.牛肉千層麵
- 4.法式舒芙蕾

費用：2500 元

03/24(四)09:30-13:00

劉成玉老師韓式料理

- 1.韓式烤肉醃製(牛翼板肉 豬腩肉 豬梅花肉)
- 2.日式烤肉醃製(牛翼板肉 豬腩肉 豬梅花肉)
- 3.日式、韓式特製沾醬

4.銅盤烤肉加碼：牛丼飯

費用：2400 元

03/25(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.香炸魚露鱸魚
- 2.帕能紅咖哩牛
- 3.綠咖哩雞米線
- 4.透抽炒鹹蛋

費用：2300 元

03/26(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.酒糟鹹肉〈每位有半斤〉
- 2.核桃鴨
- 3.砂鍋兩筋一湯
- 4.爛糊肉絲

加碼：小韭菜煎蛋

費用：2500 元

03/26(日)13:30-16:30

曾女香老師越南料理

03/29(三)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

- 1.港式豬腳薑
 - 2.麻辣粉絲鮮蝦煲
 - 3.油泡松茸魚球
 - 4.臘味炒芥蘭花
- 費用：2300 元

03/30(四)14:00-16:00

郭素卿老師餐桌花藝

- 三月主題：掬一籃春天
- 費用：1500 元

04/01(六)09:30 -12:00

張華九老師中式料理

- 1.魚香元蹄
 - 2.家常牛肉絲
 - 3.左宗棠雞
 - 4.豌豆肚條湯
- 費用：2500 元 最多 12 位

04/04(二)09:30-12:30 春假小廚師

黃迺恆老師兔子造型便當

- 1.爆漿起士紅蘿蔔肉丸
 - 2.蛋捲
 - 3.章魚轟轟腸
 - 4.秋葵小星星
- 費用：1800 元

04/04(二)13:30-16:30 春假

小廚師

黃迺恆老師美好下午茶

- 1.法式吐司煉奶捲
 - 2.焦糖雞蛋布丁
 - 3.銅鑼燒 (水果鮮奶油)
- 費用：1500 元

04/07(五)09:30-12:00

俸云云老師中式料理

04/08(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.烤方
- 2.雙冬扒雞翅
- 3.韭菜盒
- 4.打滷參羹
- 5.魚米燴豌豆 2600 無優

04/09(日)09:30-12:30

木子鵬老師新疆料理

- 1.手抓羊肉
 - 2.戈壁椒麻雞
 - 3.孜然羊肉串
 - 4.酸辣洋芋絲
- 費用：2300 元

04/09(日)13:30-16:30

木子鵬老師新疆料理

- 1.新疆清燉羊肉
 - 2.新疆手抓飯
 - 3.新疆大盤雞
 - 4.新疆皮辣紅〈生菜沙拉〉
- 費用：2200 元

04/10(一)13:30-16:30

林繼正老師中式料理

- 1.港式豬腳薑
 - 2.麻辣粉絲鮮蝦煲
 - 3.油泡松茸魚球
 - 4.臘味炒芥蘭花
- 費用：2300 元

04/11(二)09:30-12:30

林晉德老師中式料理

- 1.麻油雞飯
 - 2.百頁豆腐絲
 - 3.紅麴豬尾
 - 4.黑蒜燉九孔
- 費用：2400 元

04/14(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.烤方
 - 2.乾燒魚塞肉
 - 3.黃魚燒豆腐
 - 4.八寶辣醬
 - 5.烤麩
- 費用：2500 元

04/15(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.芋頭雞骨醬
- 2.西露雞茸蹄筋
- 3.脆皮蝦球
- 4.醉元寶

加碼：涼拌大頭菜 涼拌白菜心

費用：2400 元

04/16(日)13:30-16:30

何文燾老師精緻甜點

04/19(三)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

04/20(四)09:30 -12:00

張華九老師中式料理

- 1.魚香元蹄
- 2.家常牛肉絲
- 3.左宗棠雞
- 4.豌豆肚條湯

費用：2500 元 最多 12 位

04/22(六)09:30-12:30

林晉德老師中式料理

- 1.麻油雞飯
- 2.百頁豆腐絲
- 3.紅麴豬尾
- 4.黑蒜燉九孔

費用：2400 元

04/26(三)09:3-12:30

林聖智老師素食料理

04/26(三) 13:30-16:30

林聖智老師素食料理

04/28(五)09:30

王艷玲老師中式麵食

04/29(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.烤方
 - 2.乾燒魚塞肉
 - 3.黃魚燒豆腐
- 八寶辣醬

烤麩

費用：2500 元