

05/16(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.麻油雞飯
 - 2.麻油米粉
 - 3.茄汁紅燒牛腩
 - 4.百壽有機芽菜養生手卷
 - 5.蜜桶柑米發糕
- 費用：2300 元

05/19(日)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.紅條菲力桂花老菜脯魚捲
 - 2.蘆筍燴魚條
 - 3.魚頭掛菜蛤蠣湯
 - 4.蛋黃草蝦球
 - 5.蝦油雞絨麵
- 費用：2300 元

05/19(日)14:00-17:00

何文燾老師精緻甜點

- 1.鹽之花不列塔尼酥餅(實做)
 - 2.喀麥隆巧克力可麗露(示範)
- 費用：2300 元

05/21(二)09:30-13:00

蘇祐荃老師台式料理

- 1.招牌牛小排
 - 2.芙蓉海鮮煲
 - 3.甘樹子炒甘蔗筍
 - 4.南北杏無花果燉雪梨
- 費用：2500 元

05/ 22(三)09:30-12:30

何金源老師素食麵食

- 1.四季豆素包(直接法麵糰)
 - 2.雪裡紅素包(直接法麵糰)
 - 3.葫蘆素包(老麵麵糰)
- 費用：2200 元

05/22(三)14:00-17:30

何金源老師素食

- 1.蜜紅豆
 - 2.蜜紅豆鹼粽(每位有兩顆)
 - 3.素焗肉
 - 4.養生素粽(每位有兩顆)
- 費用：2300 元

05/25(六)09:30-13:00

曾女香老師越南料理

- 1.糯米飯
 - 2.越式炒魚鍋
 - 3.豬蹄米線湯
- 費用：2200 元

05/25(六)13:30-16:00

曾女香老師越南料理

- 1.越南牛肉河粉
 - 2.越式蒜味炸雞翅
 - 3.薑黃煎餅
- 費用：2200 元

05/26(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.台式肉粽
內餡：私房香噴滷肉、滷綠竹筍、滷香菇、鹽煮花生、自製油蔥酥
 - 2.豆沙甜粽
內餡：自製豆沙、蜜漬陳皮
- 備註：每位有兩顆
費用：2300 元

05/28(二)09:30-12:30

俸云芸老師四川菜

1. 酸菜魚
2. 酸菜肉絲
3. 燒椒牛肉
4. 麻辣牛肉

費用：2300 元

05/31(五)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

1. 蛤蜊巧達濃湯
2. 威靈頓牛排配荷蘭醬
(實做·每位一份)
3. 法式奶焗千層馬鈴薯
4. 波爾多原味可麗露

費用：2600 元

06/02(日)09:30-13:00

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

06/03(一)09:30-12:30

王艷玲老師中式麵食

1. 皇宮綠豆糕
2. 千層發糕
3. 桃膠雪梨湯

費用：2200 元

06/05(三)13:30-17:00

葉宸老師西式料理

1. 法式紙包魚
2. 希臘烤肉、黃瓜優格醬
3. 柳橙燉牛肋
4. 瑞士馬鈴薯煎餅

費用：2200 元

06/07(五)09:30-16:30

吳武憲老師烘焙課

1. 伯爵甜心(伯爵茶麵糰)
2. 伯爵奶酪(伯爵茶麵糰)
3. 全麥鹽之花可頌(全麥麵糰)
4. 波蘿皮(全麥麵糰)
5. 蜂蜜熱帶水果起司
(蜂蜜麵糰)

6. 蜂蜜起司(蜂蜜麵糰)

費用：3500 元

(無優惠·有人數限制)

06/08(六)09:30-12:00

俸云芸老師四川菜

1. 重慶烤魚
2. 乾鍋鮮筍
3. 山椒鳳爪
4. 蛋黃菠菜

加碼：泡椒製作

費用：2300 元

06/15(六)09:30-12:30

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

06/15(六)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：2000 元