

02/11(二)13:30-16:00

施建璋老師素食料理

- 1.白玉素黃雀
- 2.清蒸素小卷
- 3.翡翠珊瑚菇
- 4.鳳尾小魚乾

費用 2300 元

02/11(二)13:30-16:00

施建璋老師素食料理

- 1.大腸素麵線
- 2.麻辣紫米糕
- 3.滷金磚豆乾
- 4.酸菜糯米腸

費用 2200 元

02/14(五)09:30-12:30

何先珍老師日式料理

- 1.手作本味醂〈每位做一罐約500ml〉
- 2.日式調味基底醬汁
- 3.筑前煮
- 4.萬用日式高湯基底濃汁
- 5.照燒雞腿
- 6.柴魚香鬆
- 7.薑燒豬肉潛艇堡
- 8.甘露煮化骨秋刀魚

費用 2300 元

02/16(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.冰糖桂花醬鴨
- 2.蔥排鴨
- 3.寧式燻魚
- 4.薺菜炒雞片
- 5.老鹹菜黃魚煨麵

費用 2600 元

02/18(二)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.袖裡干貝鬆
- 2.台式脆皮雞〈特製味噌醬〉
- 3.雪蓮桂花芋頭煨
- 4.雲彩香菇鮮蝦
- 5.南瓜炒米粉

費用 2400 元

02/20(四)09:30-13:00

劉成玉老師韓式料理

- 1.傳統韓式泡菜(每位有半顆)
- 2.韓式新版快速泡菜
- 3.傳統泡菜之泡菜煎餅
- 4.傳統泡菜之泡菜鍋
- 5.新版泡菜之泡菜蒸五花肉

加碼：蘿蔔泡菜

費用 2200 元

02/22(六)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.角椒醬糯米飯
- 2.泰北辣香拌
- 3.泰北亨雷湯
- 4.香烤椰奶豬肉串

費用 2200 元

02/23(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.私房麻辣醬
- 2.麻辣雞腳
- 3.麻辣鴨血臭豆腐
- 4.麻辣豬腳

費用 2300 元

02/25(二)13:30-16:30

呂俊賢老師中式料理

- 1.風生水起撈金雞
- 2.生抽原蒜焗大蝦
- 3.南乳悶豬手
- 4.佛手瓜粟米煲豬骨湯

費用 2400 元

02/26(三)09:30-12:30

林聖智老師全素蔬食酒家菜

- 1.全素手工炸豆腐丸
 - 2.全素丸子魚翅白菜滷
 - 3.全素自製素臘腸
 - 4.全素黃耳連子湯
 - 5.全素魷魚螺肉蒜
 - 6.全素芥末螺肉
 - 7.全素滷螺肉
 - 8.全素五味醬
 - 9.全素五味鮑魚
 - 10.素烏魚子(奶素)
- (都可做成調理包)
- 費用 2200 元

02/26(三)13:30-16:30

林聖智老師全素料理"十分鐘出好菜"

- 1.全素橄欖菜四季豆
 - 2.全素松露炒飯
 - 3.全素當歸麻油薑泥醬(每人可帶一罐)
 - 4.全素薑泥猴菇靈芝麵
 - 5.全素涼拌麻辣涼皮
 - 6.全素香麻醋味醬
 - 7.全素柳松菇豆乾小炒
- 費用 2000 元

02/27(四)09:30-12:30

陳文凱老師中式料理

- 1.麻辣口水魚
 - 2.軟煎豬肝
 - 3.玉皇螺糯米雞湯
 - 4.塔香脆腸(祥和蔬食招牌菜)
- 費用 2300 元

03/06(四)14:00-17:00

何金源老師中式麵食

- 1.老麵蔥燒餅
 - 2.蘿蔔絲酥餅
 - 3.酸菜肉絲餅
 - 4.黑糖燒餅
- 費用：2200 元

03/08(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.酸白菜火鍋
 - 2.醃篤鮮
 - 3.塔菜燒冬筍
 - 4.北菇滑雞煲仔飯
 - 5.洋蔥餡餅
- 費用 2600 元

03/22(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.酸白菜火鍋
 - 2.醃篤鮮
 - 3.塔菜燒冬筍
 - 4.北菇滑雞煲仔飯
 - 5.洋蔥餡餅
- 費用 2600 元