

03/26(三)09:30-12:30

林聖智老師異國蔬食料理

- 1.日式蒲燒素鰻魚(照燒醬汁)
 - 2.蒲燒素鰻魚蓋飯附芥末小黃瓜
 - 3.炙燒素燒肉
 - 4.日式豚骨拉麵/肉醬拉麵
 - 5.蔬菜可樂餅
 - 6.時蔬天婦羅附醬汁
- 費用 2200 元

03/26(三)13:30-16:30

林聖智老師蔬食料理

- 1.漢堡黑胡椒醬、漢堡蘑菇醬、油醋醬、墨西哥辣味莎莎醬
 - 2.美式酥炸肉排漢堡
 - 3.墨西哥香辣脆片/檸檬酪梨醬
 - 4.綜合鮮蔬蕈菇溫沙拉
 - 5.堅果奶香蕈菇濃湯(卡布奇諾濃湯)
- 費用 2000 元

03/29(六)09:30-17:30

太陽之手吳武憲老師烘焙

- 1.全麥鹽之花可頌〈奶素〉
 - 2.全麥奶油波蘿〈蛋奶素〉
 - 3.紫薯芋泥〈奶素〉
 - 4.蔓越莓乳酪〈奶素〉
 - 5.活力八寶〈奶素〉
- 備註：此課程無優惠
10 位滿班
費用 4000 元

03/30(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.魚鯊燜豬蹄
 - 2.魚鯊蛤蜊竹筴雞湯
 - 3.米燻花枝
 - 4.麻辣牛肚絲
 - 5.百合蘆筍蝦球
- 加碼：蒜酥炒飯
費用 2600 元

04/01(二)09:30-12:30

陳文凱老師中式料理

- 1.雲南水醃菜教做〈每位有一瓶300g〉
 - 2.水醃菜燒黃魚
 - 3.水醃菜炒肉末
 - 4.金湯水醃酸菜魚
- 費用 2300 元

04/02(三)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.荷葉蒸鴨腿
 - 2.蓴菜五絲湯〈老母雞吊湯〉
 - 3.豉汁蒸魚頭塊
 - 4.茄段鑲肉燒
 - 5.鏡箱燒豆腐
- 費用 2600 元

04/03(四)09:30-12:30

黃迺恆老師西式料理--歡慶
兒童節親子課

- 1.自製瑞可達起司鮭魚蛋沙拉
 - 2.番茄肉醬水管麵(學員實作)
 - 3.馬鈴薯培根玉米濃湯
 - 4.香蕉杯子蛋糕
- 費用 2400 元

04/05(六)09:30-12:30

何金源老師中式麵食

- 1.韭菜盒
 - 2.豆腐捲
 - 3.生煎包
 - 4.胡椒餅
- 費用 2200 元

04/06(日)09:30-12:30

陳靜老師手作梅胚

- 1.梅胚製作(每位學員可帶約600克半成品)
 - 2.梅子萬用醬
 - 3.梅子燒雞
 - 4.梅子涼拌苦瓜
- 費用 2300 元

04/08(二)09:30-13:30

劉成玉老師韓式料理

- 1.韓式炸雞
- 2.山東燒雞
- 3.干烹雞
- 4.炒碼麵
- 5.炸醬麵

費用 2300 元

04/09(三)09:30-12:30

何金源老師全素中式麵食

- 1.老麵麻辣素大包
- 2.香菇雪菜包
- 3.桂圓全麥紅糖饅頭
- 4.老麵山東紅棗饅頭

費用 2200 元

04/09(三)14:00-17:30

何金源老師中式麵食

- 1.麻辣鮮肉包
- 2.香菇蛋黃肉包
- 3.三杯杏鮑菇大包
- 4.星級貓耳朵

費用 2200 元

04/12(六)10:00-12:30

程安琪老師老師中式料理

- 1.蔥油拌雙筍〈萵苣筍 鮮筍〉
- 2.目魚大靠加蛋
- 3.梅子黃魚
- 4.米荳鮮蝦豆腐煲
- 5.韭香鍋餅

費用：2600 元

04/13(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻烘焙

- 1.櫻花蝦干貝 XO 米香酥餅(實作·每位有九片)
- 2.焦糖杏仁蘋果塔(示範·每位有八吋的 1/4)

費用 2300 元

04/14(一)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1 乾鍋紅蟳〈每位半隻〉
- 2 蒜香角蝦寬粉
- 3 排骨酥
- 4 西滷肉

加碼：卜肉

費用：2500 元

04/15(二)09:30-12:30

李德全老師港點精選/煎炸鮮

蝦餡類

- 1.威化杏片蝦
- 2.韭菜鮮蝦餅
- 3.腐皮蝦捲
- 4.錦繡炸雲吞

費用 2300 元

04/16(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

- 1.鰹魚蘆筍燒
- 2.春野菜豬肉大阪風味燒
- 3.醬漬春洋蔥
- 4.櫻花紅梅真鯛飯

費用 2300 元

04/17(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.芋頭算盤子
- 2.客家小炒
- 3.芋圓算盤子+客家小炒
- 4.福菜苦瓜封
- 5.梅干菜肉丸子
- 6.酸菜鴨

加碼：酸菜麵腸

費用 2300 元

04/19(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1. 荷葉蒸鴨腿
 2. 蓴菜五絲湯〈老母雞吊湯〉
 3. 豉汁蒸魚頭塊
 4. 茄段鑲肉燒
 5. 鏡箱燒豆腐
- 費用 2600 元

04/20(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1. 泰式炒河粉
 2. 涼拌松阪豬
 3. 南薑椰奶雞
 4. 椰香南瓜
- 費用 2300 元

04/23(三)09:30-12:30

林聖智老師素食料理-蔬食關東煮/烏龍麵

1. 關東煮昆布湯底
 2. 日式關東煮
 3. 日式高麗菜菜卷
 4. 油揚豆皮烏龍麵
 5. 牛蒡甜不辣
 6. 甜不辣醬
 7. 蔬菜豆皮福袋
 8. 滷油揚蜜汁豆皮
 9. 加碼：日式松露烏龍麵
- 費用 2200 元

04/23(三)13:30-16:30

林聖智老師素食料理--夜市
全素小吃 part2

1. 大腸包小腸
 2. 自製素腸
 3. 自製素食糯米腸
 4. 古早味炒酸菜
 5. 糖醃小黃瓜
 6. 梅干菜肉燥
 7. 梅干菜滷肉飯
 8. 古早味金瓜炒米粉
- 費用 2200 元

04/26(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

1. 蔥油拌雙筍〈萵苣筍 鮮筍〉
 2. 目魚大靠加蛋
 3. 梅子黃魚
 4. 米苧鮮蝦豆腐煲
 5. 韭香鍋餅
- 費用：2600 元

04/27(日)09:30-12:30

黃迺恆老師西式料理—
用料理向媽媽表愛意

1. 檸檬奶油煎干貝
 2. 煎牛小排佐法式紅酒醬(學員實作)
 3. 水蜜桃優格蛋糕
 4. 水蜜桃氣泡飲之貝里尼
- 費用 2500 元

04/28(一)09:30-12:30

慕哈德老師印度料理

1. 印度海德拉巴香料飯〈實作〉
 2. 印度優格
- 費用 2200 元

05/06(二)09:30-12:30

李德全老師港點精選/糯米點心

1. 芝麻球
 2. 鹹水餃+餡料製作
 3. 糯米糍
 4. 奶黃芝麻軟餅+奶黃餡
- 費用 2300 元