

04/10(三)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.紅燒牛尾
- 2.薰烤雞
- 3.苔條鮮筍〈綠竹筍〉
- 4.醃篤鮮〈冬筍〉
- 5.素鵝

加碼：苔條筍白筍

費用：2500 元

04/12(五)14:30-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.西班牙龍蝦海鮮飯
- 2.經典細緻海鮮濃湯
- 3.烤魷魚佐檸檬紅椒醬
- 4.巴斯克乳酪蛋糕

費用：2500 元

04/19(五)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.豆腐乳蛤蜊肉
- 2.豆乳鹹酥雞腿
- 3.豆乳芹菜炒魚片
- 4.香菇蹄筋

5.VIP 何首烏子排湯

費用：2300 元

04/21(日)14:00-17:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.玫瑰覆盆子費南雪(實作)
- 2.無麩質檸檬亞麻仁餅乾(實作)

費用：2300 元

04/22(一)09:30-12:00

何先珍老師玩酵美食

- 1.黑米酒釀〈實作〉
- 2.蝶豆花酒釀〈實作〉
- 3.酒釀乾燒醬
- 4.乾燒大蝦
- 5.酒釀排骨
- 6.水果米釀

費用：2200 元

04/24(三)09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

- 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

04/27(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蔥燻鯽魚〈每位有一條〉
- 2.蔥油小芋苻
- 3.角椒鑲肉
- 4.素鵝

加碼：蔥開煨麵

費用：2500 元

04/28(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.梅胚(實做，每位可帶回約600克半成品)
- 2.梅子萬用醬
- 3.梅醬拌洋蔥
- 4.梅子燒子排
- 5.梅子雞湯

費用：2300 元

04/28(日)14:00-17:00

葉宸老師西式料理

- 1.法式紙包魚
- 2.希臘烤肉
- 3.希臘黃瓜優格醬
- 4.義式烘蛋
- 5.瑞士馬鈴薯餅

費用：2200 元

04/29(一)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.煙燻茶鵝
 - 2.白切鹹水鵝
 - 3.鵝肉麵
 - 4.鵝雜 (鵝胗, 鵝腸, 鵝心)
 - 5.甜辣味噌醬
- 費用：2700 元

05/01(三)09:30-12:30

何金源老師中式麵食

- 1.客家酸菜素包〈老麵麵糰〉
 - 2.高麗菜素包〈直接法麵糰〉
 - 3.新鮮綠竹筍素包〈直接法麵糰〉
- 費用：2200 元

05/02(四)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.中東烤餅
 - 2.FALFA 中東鷹嘴豆餅
 - 3.中東烤肉拼盤
 - 4.土耳其沙拉
- 費用：2300 元

05/03(五)13:30-17:00

林呈憲老師烘焙與甜點

- 1.歐洲風味香椒蛋糕
 - 2.柑橘棒蛋糕
 - 3.鑽石餅乾
- 費用：2300 元

05/09(四)09:30-16:30

吳武憲老師麵包課

- 1.伯爵甜心〈伯爵茶麵糰〉
 - 2.伯爵奶酪〈伯爵茶麵糰〉
 - 3.帕瑪森芝士〈軟法麵糰〉
 - 4.德式奶油紅豆〈軟法麵糰〉
 - 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)

05/11(六)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

05/12(日)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.中東烤餅
 - 2.FALFA 中東鷹嘴豆餅
 - 3.中東烤肉拼盤
 - 4.土耳其沙拉
- 費用：2300 元

05/13(一)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.手炒乾鍋醬
 - 2.手工素鱈魚排
 - 3.豆酥鱈魚
 - 4.什錦蔬菜乾鍋
 - 5.上海菜飯
 - 6.鳳梨蝦球
 - 7.無花果燉湯
- 費用：2200 元

05/13(一)13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.香料素油 G
 - 2.全素魚片
 - 3.川式怪味醬
 - 4.川味麻婆醬
 - 5.全素酸菜魚
 - 6.傳統麻婆豆腐
 - 7.川味麻香怪味雞
 - 8.古早味酸梅湯
- 費用：2200 元