

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(兩款)

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

05/14(二)09:30-12:30

李德全老師中式麵食

- 1.蔥抓餅
- 2.蒜香蔥抓餅
- 3.義式香料抓餅
- 4.三星蔥餅
- 5.炸蛋蔥餅

費用：2300 元

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

何文熹老師精緻甜點

- 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.服榮海鮮煲
- 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

何金源老師中式料理

- 1.蜜紅豆
- 2.蜜紅豆鹼粽(每位有兩顆)
- 3.素焢肉
- 4.養生素粽(每位有兩顆)

費用：2300 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

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

06/07(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

06/12(三)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.肴豬腳
- 2.宋嫂魚羹
- 3.紹興醉雞
- 4.三蝦豆腐

加碼：醬牛肉

費用：2600 元

06/30(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.肴豬腳
- 2.宋嫂魚羹
- 3.紹興醉雞
- 4.三蝦豆腐

加碼：醬牛肉

費用：2600 元