

06/22(六)10:00-13:30

何金源老師中式麵食

- 1.客家酸菜素包  
(直接法麵糰)
- 2.高麗菜素包  
(老麵麵糰)
- 3.新鮮綠竹筍素包  
(直接法麵糰)

加碼：百菇豆腐湯

費用：2200 元

06/27(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.梅乾獅子頭
- 2.客味干貝醬
- 3.剝皮辣椒
- 4.化骨溪哥
- 5.炸米苔目拌干貝醬

費用：2200 元

06/29(六)09:30-13:00

徐孟楷老師泰式料理

- 1.泰式香酥魚甜魚露醬汁  
(配青芒果沙拉)
- 2.泰式羅望子蝦
- 3.泰式椰汁雞湯
- 4.泰式涼拌海鮮冬粉

費用：2300 元

07/09(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.蘇式牛三寶〈牛肉麵〉
- 2.乾拌牛肉麵
- 3.紅燒豬腱骨〈豬腱骨麵〉
- 4.油燜筍蓉

加碼：牛油調製

辣炒酸菜

費用：2700 元

07/10(三)09:30-12:30

余蕙琪老師西式料理

- 1.經典總匯三明治
- 2.杏鮑菇總匯三明治
- 3.酪梨莎莎總匯三明治
- 4.香蒜金磚條
- 5.芒果奶醬法式土司

費用：2000 元

07/13(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.風雞
- 2.蝦籽海參
- 3.煙燻櫻桃(牛蛙腿)
- 4.涼拌豬肚絲
- 5.酸菜烤筍

費用：2500 元

07/15(一)10:00-13:00

何金源老師小籠包專修班

- 1.小籠包皮凍(每人有一份)
- 2.基礎肉餡
- 3.傳統小籠包
- 4.絲瓜小籠包

費用：2400 元

07/17(三)09:30-12:30

俸云芸老師四川菜

- 1.紅酸湯製作  
(實做 每位有一份)
- 2.酸湯魚
- 3.酸湯豆腐
- 4.香茅酸湯雞

費用：2300 元

07/18(四)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.干貝白玉燻
- 2.三鮮橘花炖
- 3.蔥燒鳳翼
- 4.古早味米糕
- 5.髮菜紅燒羹

費用：2300 元

07/18(四)14:00-17:00

李德全老師中式料理

1. 剁椒醬(剁椒魚)
2. 辣子雞
3. 紅燒牛腩
4. 星洲辣椒蝦

加碼:湖南小炒肉

費用 : 2500 元

07/20(六)09:30-12:30

俸云芸老師四川菜

1. 四川泡椒製作 (實做)
2. 泡椒鴨血
3. 啤酒魔芋燒鴨
4. 乾鍋肥腸

費用 : 2300 元

備註 : 請自備 500ml 玻璃瓶

07/21(日)09:30-12:00

李德全老師中式料理

1. 椰汁咖哩牛〈牛肋條〉
2. 滷豬腳〈去骨〉
3. 香菇蒸雞〈雞腿肉〉
4. 萬用番茄肉醬〈每位有一瓶

250g〉

費用 : 2400 元

07/23(二)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

1. 老菜脯燒魚件
2. 百花鮑甫
3. 紅燒牛腩煲
4. 傳統生菜蝦鬆

費用 : 2400 元

07/24(三)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

07/26(五)09:30-13:00

吳國棟老師中式料理

1. 風雞
2. 蝦籽海參
3. 煙燻櫻桃(牛蛙腿)
4. 涼拌豬肚絲
5. 酸菜烤筍

費用 : 2500 元

07/29(一)09:30-12:30

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