

05/21(六)09:30-12:30

歐士銘老師中式料理

1. 香酥鴨翅兩吃(梅林口味 花椒口味)
 2. 腐乳燒腩排
 3. 油燜冰糖苦瓜
 4. 酸辣綠豆涼粉
- 費用：2300 元

05/25(三)14:00-17:00

Paco 老師中式料理

1. 紅酒燉牛肉(分組實做)
 2. 法式馬鈴薯泥
 3. 法式洋蔥湯
 4. 奇異果香蕉舒芙蕾
- 費用：2500 元

05/29(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1. 鮮蝦粉絲煲
 2. 泰式烤雞腿
 3. 河粉包蛋
 4. 涼拌青木瓜
- 費用：2100 元

06/01(三)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

1. Xo 醬炒雞片
 2. 醬爆鮮帶子
 3. 花雕炒魚球
 4. 西湖牛肉羹
- 費用：2300 元

06/07(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師脆皮烤鴨專修班

1. 特調鴨鹽
 2. 上鴨水調製
 3. 鴨醬炒法
 4. 脆皮烤鴨
 5. 辣味炒鴨架
 6. 醬炒鴨鬆
- 費用：2500 元

05/22(日)09:30-15:30

何建彬老師老麵素包子 part2

1. 台式叉燒包
 2. 百菇咖哩包
 3. 蒲瓜(胡瓜)包
 4. 高麗菜包
 5. 地瓜包
- 費用：2600 元

05/27(五)09:30-12:30

何先珍老師西式料理

1. 芬蘭馬鈴薯盒子
 2. 手做芬蘭風味醃鮭魚
 3. 芬蘭奶油眼麵包
 4. 芬蘭風味沙拉
- 加碼：生菜沙拉、黑麥麵包、芬蘭黑麥汁、煙燻鮭魚、煙燻雞胸
- 費用：2100 元

05/29(日)14:00-17:00

何文熹老師精緻甜點

1. 洋蔥起士卡拉棒(實做)
 2. 太妃糖香蕉珠寶盒(示範)
- 費用：2300 元

06/01(三)14:00-17:00

林繼正老師中式料理

1. 老廣燒蛋
 2. 豉油皇炒麵
 3. 秘製醬蒸魚
 4. 花雕雞球煲
- 費用：2300 元

06/11(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

1. 程家大肉
 2. 打滷蛋羹
 3. 芥辣蝦絲
 4. 金沙鱈魚
 5. 洋蔥餡餅
- 費用：2600 元

05/24(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師家傳私房料理

1. 秘製五花叉燒肉
 2. 肉魚米粉煲
 3. 肉絲炒竹筍(石碇毛竹筍)
 4. 魚腥草吉餅雞湯
- 加碼：蒜香涼拌魚腥草
- 費用：2200 元

05/28(六)09:30-12:30

何建彬老師中式麵食

1. 破酥包(甜、鹹)
 2. 無添加台式叉燒包
 3. 蒲瓜(胡瓜)包
 4. 百菇咖哩醬
 5. 百菇咖哩包
- 費用：2800 元

05/30(一)09:30-12:30

Vincent 老師印度料理

1. 坦都里烤雞
 2. 奶油雞肉咖哩
 3. 全麥坦都里餅
 4. 青豆仁薑黃香米飯
- 費用：2100 元

06/06(一)09:30-12:30

陳力榮老師中式料理

1. 貴妃雞
 2. 鮮炸乾筍
 3. 百合牛肉絲
 4. 蝦仁鍋巴
 5. 香菇烤麩
- 費用：2400 元

06/12(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

1. 鴨肉燉腐乳
 2. 青炒佛手瓜
 3. 樹薯糕
 4. 蝦醬海鮮炒飯
- 費用：2200 元

06/12(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

06/13(一)09:30-12:30

樊定宣老師素食料理

- 1 自製全素鹹呀蛋
 - 2 全素蛋黃酥
 - 3 傳統綠豆椪
 - 4 素咖哩肉丁餡
 - 5 咖哩酥
- 費用：2100 元

06/14(二)09:30-12:30

何先珍老師手製醬料

06/14(二)13:30-16:30

何先珍老師手製醬料

06/15(三)14:00-17:00

Paco 老師西式料理

06/17(五)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

06/18(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.金針銀耳燒子排
 - 2.雙味魚捲
 - 3.炒雞絲拉皮
 - 4.川味雞絲涼麵
 - 5.雙菇燒麵筋
- 加碼：香干菠菜
費用：2600 元

06/19(日)13:30-16:30

徐孟楷老師

06/20(一)09:30-12:30

戴于益老師中式料理

- 1.蜜棗嫩子排
 - 2.酥脆蜜汁蝦球
 - 3.湘味左宗棠雞
 - 4.湘味松坂豬
- 費用：2300 元

06/21(二)09:30-12:30

Vincent 老師印度料理

- 1.綠咖哩雞
 - 2.馬鈴薯白花椰咖哩
 - 3.Poori 炸餅
 - 4.Lassi 玫瑰露優格飲
- 費用：2100 元

06/22(三)09:30 - 12:30

歐士銘老師中式料理

- 1.油燜筍
 - 2.無錫子排
 - 3.鮑魚兩吃〈和風蔬果、紅燒 每 4 位各有一顆〉
 - 5.涼拌乾絲
 - 6.涼拌黑木耳
- 費用：2300 元無優惠

06/25(六)09:30-12:30

施建璋老師素食料理

- 1.小松菜麵包濃湯
 - 2.普羅旺斯香草起司燉菜
 - 3.煙燻起司蔬菜薄餅
- 費用：2000 元

06/25(六)14:00-17:00

施建璋老師素食料理

- 1.香菇腰花扣珍寶
 - 2.椒麻棒棒腿
 - 3.碧綠雙色捲
- 費用：2000 元

06/27(一)09:30-12:30

黃文炳老師創意手路菜

- 法式酪梨醬麵疙瘩
泰式蝦餅抹茶漢堡
白酒凍佐干貝
韓式鮮菇釜飯
- 費用：2300 元

06/28(二)13:30-16:30

樊定宣老師素食料理

- 1.三杯猴頭菇
 - 2.紅燒石子頭
 - 3.港式鮮煲湯
- 費用：2000 元

