

10/07(六)09:30-12:30

施建璋老師素食料理

- 1.豆酥鱈魚
 - 2.避風塘蚵仔酥
 - 3.夫妻肺片
 - 4.橙汁迷迭香地瓜
 - 5.軟 Q 蜜芋頭
- 費用：2000 元

10/11(三)09:30-12:30

徐孟楷老師中式料理

- 1.傳統滷汁調製
 - 2.牛腱、鴨舌、鴨翅、鴨胗、雞爪、大豆乾、小豆乾、素腰花、海帶、甜不辣、滷蛋、米血糕等品項滷製。
 - 3.自製辣椒醬兩款
油泡小米辣椒醬
蒜蓉朝天椒辣醬
 - 4.麻辣風味滷味調製
- 費用：2400 元

10/12(四)09:30-12:00

何先珍老師全素料理

- 1.淺介天貝
 - 2.手作天貝〈以黃豆 比利時天貝菌〉
 - 3.試吃：黃豆 花生 黑豆 鷹嘴豆 米飯
 - 4.香煎天貝
- 備註：請自備 15 公分 x10 公分
保鮮盒
- 費用：1800 元

10/12(四)13:30-16:00

何先珍老師全素料理

- 1.翁荳製作
 - 2.香酥翁荳 紅燒翁荳
 - 3.天貝料理-印尼風味〈椰燒天貝 薑黃天貝 香辣天貝〉
 - 4.中式- 糖醋天貝
 - 5.西式- 天貝沙拉
- 費用：1800 元

10/14(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.油豆腐細粉
 - 2.香菇肉羹
 - 3.台式炒米粉
 - 4.八寶辣醬
 - 5.魚鯊燒肉
- 加碼：雞鬧豆腐
- 費用：2600 元

10/14(六)13:30-16:30

曾女香老師越南料理

- 1.越式豬肉香腸
 - 2.蜆港雞麵
 - 3.自製越南酸筍
 - 4.酸筍雞湯
- 費用：2200 元

10/15(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

- 1.泰國傳統船麵〈無生血版本〉
 - 2.泰式海南雞飯及沾醬
 - 3.香炒魷魚雞肉粿條
 - 4.泰北豬軟骨酸辣湯
- 費用：2200 元

10/17(二)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.花生豆乾素魚乾
 - 2.甜菜根醋漬蓮藕
 - 3.麻辣涼拌素雞涼拌素雞
 - 4.雲南大薄片
 - 5.茶香煙燻素鵝
 - 6.手做花生芝麻豆腐
 - 7.金棗醃泡菜
 - 8.日式溏心蛋
 - 9.話梅醃南瓜
 - 10.麻婆涼拌茄子
- 費用：2200 元

10/17(二)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.義大利番茄紅醬
 - 2.松子青醬
 - 3.紅醬野菇義大利麵
 - 4.爐烤青醬時蔬
 - 5.義大利紅醬植物肉丸
 - 6.青醬抹法國麵包
- 費用：2000 元

10/18(三)09:30-13:00

劉成玉老師韓式料理

- 1.韓國豬腳
- 2.韓國牛腸鍋
- 3.香烤牛腸
- 4.海苔飯捲

費用：2300 元

備註:本課無優惠

10/20(五)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.花雕雞
- 2.現拉肉羹湯
- 3.糖醋鮮魚球
- 4.古早味炒米粉

加碼：台式壽司捲

費用：2200 元

10/21(六)09:30-12:30

吳國棟中式料理

- 1.現拆蟹粉燒蹄筋
- 2.扣四寶湯盅
- 3.炒銀芽雞絲
- 4.麵托黃魚

5.蝦爆鱔背

加碼：鹽漬冬瓜

費用：2500 元

10/22(日)13:30-17:30

何文熹老師烘焙與甜點

- 1.椰香斑斕蛋糕(示範)
- 2.山形燒(實作)

費用：2300 元

10/23(一)09:30-12:30

王艷玲老師中式麵食

- 1.家常烙餅
- 2.黃蒜素蒸餃
- 3.皇宮鮮蝦韭黃餃
- 4.山東豆腐捲

費用：2200 元

10/26 09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.魷魚螺肉蒜
- 2.月見大蝦
- 3.花籃三鮮
- 4.金包銀全雞

加碼：酥炸牛蒡 自製魚漿

費用：2300 元

備註:本課程無優惠

10/27(五)09:30-16:00

何金源老師中式麵點

- 1.紅藜手工饅頭
- 2.雙色饅頭
- 3.上海菜肉包
- 4.雪菜香菇素包
- 5.刈包
- 6.滷肉
- 7.炒酸菜

費用：2600 元

10/29(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.醬鴨
- 2.醬牛腱
- 3.醬豬舌
- 4.臘味糯米飯

費用：2400 元