

02/04(六)09:30-12:30

何金源老師中式料理

1. 桂花赤豆鬆糕
2. 狀元糕
3. 客家算盤子

費用: 2200 元

02/17(六)09:30-13:00

何金源老師中式料理

1. 滾元宵(豆沙餡)
2. 炸元宵(芝麻餡)
3. 鹹肉湯圓

加碼:花生餡

費用: 2200 元

02/18(日)13:30-17:00

何文燾老師烘焙與甜點

1. 可可草莓雪 Q 餅(實做)
2. 太妃糖葡萄乾司康(實做)

費用:2300 元

02/20(二)09:30-12:30

王艷玲老師中式料理

1. 醃酸白菜〈山東大白菜·每位有半顆〉
2. 醃甜酸高麗菜
3. 黃金泡菜
4. 醃酸辣高麗菜
5. 香炒酸辣高麗菜牛肉粉絲

費用: 2200 元

02/23(五)13:30-16:30

林呈憲老師烘焙與甜點

1. 原味牛軋糖
2. 佛羅倫汀〈法式餅乾〉
3. 提拉米蘇〈兩個版本〉

費用: 2300 元

02/25(日)09:30-12:30

雷廣隆老師

經典泰式咖哩 Part 2

1. 綠咖哩牛五花
2. 亨雷咖哩三層肉
3. 黃咖哩炒蝦
4. 清邁番茄辣肉醬咖哩

費用: 2300 元

02/25(日)14:00-16:30

葉宸老師西式料理

1. 西班牙墨魚鍋飯
2. 烤大蔥與鮮蔬配羅美斯科醬
3. 馬鈴薯青醬鮮蝦
4. 煙燻香辣雞翅配蒜味蛋黃醬

費用: 2200 元

02/26(一)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

1. 乾鍋龍蝦球
2. 脆皮蒜味松阪豬
3. 家鄉肉紅燒豆腐
4. 胡椒豬肚湯

費用: 2600 元

02/27(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1. 滷墨魚
2. 燻燒芥蘭花
3. 蒜靠大菜心
4. 黃豆芽燒肉
5. 蔥油皇帝豆
6. 麻辣小鯽魚

費用: 2300 元

02/28(三)09:30-12:30

曾女香老師越式料理

1. 蚵飯
 2. 蚵捲
 3. 越式米苔目雞湯(自製米苔目)
 4. 錢窩糕
- 加碼:魚露醃茄子
費用 : 2200 元

02/29(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

1. 麻油腰子雞佛
 2. 炸瓜子肉捲
 3. 木鱉果雞湯
 4. 破布子煎蛋
 5. 五彩南瓜蒸
 6. 客味乾拌麵
- 費用 : 2200 元

03/01(五)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

1. 檳城咖哩叻沙
 2. 新鮮叻沙醬製作
 3. 椰汁咖哩雞
 4. 森巴峇拉煎辣椒醬製作
 5. 大馬檳城炒粿條
 6. 馬來蝦仁辣炒空心菜
- 費用 : 2300 元

03/06(三)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

1. 雪裡紅水餃
 2. 剝皮辣椒冰花煎餃
 3. 韓式泡菜辣味水餃。
 4. 川味酸辣湯
- 費用 : 2000 元

03/06(三)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

1. 香椿菇菇醬
 2. 香椿菇菇時蔬炒麵
 3. 川味胡麻麻辣醬
 4. 椒麻涼拌豌豆粉
 5. 桃膠素肉燥飯
- 費用 : 2000 元

03/09(六)09:30-12:30

李德全老師港式點心

1. 芝麻球
 2. 炸春捲
 3. 鹹水餃
 4. 糯米茲
- 費用 : 2300 元

03/14(四)09:30-12:30

李德全老師經典滷味

1. 滷牛腱
 2. 鴨翅
 3. 鴨胗
 4. 雞翅〈三節翅〉
 5. 豬舌
 6. 豆干
 7. 鴨蛋
- 加碼:古早味紅糟肉
費用 : 2400 元

03/16(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1. 滷墨魚
 2. 燜燒芥蘭花
 3. 蒜靠大菜心
 4. 黃豆芽燒肉
 5. 蔥油皇帝豆
 6. 麻辣小鯽魚
- 費用 : 2300 元