

02/27(二)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

02/28(三)09:30-12:30

曾女香老師越式料理

- 1.蜆飯
- 2.蜆捲
- 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

徐孟楷老師東南亞料理

- 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

03/02(六)10:00-12:00

程安琪老師中式料理

- 1.春餅迎春〈套餐〉
- 2.蒜頭焗雞腿
- 3.軟溜魚帶粉
- 4.干貝魚米羹
- 5.番茄粉皮煲

費用：2600 元

03/03(日)13:30-16:30

何文燾老師精緻甜點

- 1.無麩質杏桃栗子蛋糕  
〈實作·每位有 6 個〉
- 2.繽紛紅絲絨蛋糕  
〈示範·每位帶回 4 吋一個〉

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.椒麻涼拌碗豆粉
- 5.桃膠素肉燥飯

費用：2000 元

03/07(四)09:30-16:00

吳武憲老師歐式麵包課

- 1.伯爵甜心〈伯爵茶麵糰〉
- 2.伯爵奶酪〈伯爵茶麵糰〉
- 3.帕瑪森芝士〈軟法麵糰〉
- 4.德式奶油紅豆〈軟法麵糰〉
- 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〉

03/08(五)14:00-16:00

Paco 老師西式料理

1.紅酒燉牛肉〈實作〉

2.法式馬鈴薯泥

3.法式洋蔥湯

4.百香果香蕉舒芙蕾

費用：2600 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

03/10(日)09:30-12:30

王艷玲老師中式麵食

1.牛肉餡餅

2.蘿蔔絲餅

3.麵疙瘩〈兩吃〉

加碼：炒酸辣土豆絲

費用：2200 元

03/12(二)09:30-12:30

張振名老師台式料理

1.香炸扁魚〈每位有 100g〉

2.扁魚沙茶鱸魚頭

3.香菇扁魚米粉湯

4.扁魚蛋酥菜捲

費用：2300 元

03/14(四)09:30-12:30

李德全老師經典滷味

滷牛腱、鴨翅、鴨胗、雞翅

〈三節翅〉 豬舌、豆干、

鴨蛋、古早味紅糟肉

費用：2400 元

03/15(五)13:30-17:00

林呈憲老師甜點課

1.法式檸檬塔

2.法式鹹派

3.焦糖布丁

加碼：烏龍茶烤布蕾

費用：2300 元

03/16(六)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

03/23(六)09:30-12:00

何金源老師米食與麵食

1.草仔粿

2.紅龜粿

3.養生手捲〈教荷葉餅〉

費用：2200 元

03/28(四)09:30-12:00

何先珍老師玩酵美食

1.黑米酒釀〈實作〉

2.蝶豆花酒釀〈實作〉

3.酒釀乾燒醬

4.乾燒大蝦

5.酒釀排骨

6.水果米釀

費用：2200 元