

03/26(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.新加坡肉骨茶〈中藥配方〉
- 2.鹹冬瓜麒麟石斑
- 3.骨髓川七麻油蛋
- 4.桂花凍

加碼：簡單又好吃的蒸蛋

費用：2300 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

03/31(日)13:30-16:30

葉宸老師西班牙料理

- 1.西班牙醬肉丸
- 2.加利西亞章魚
- 3.西班牙可樂餅
- 4.俄羅斯沙拉

費用：2200 元

04/02(二)09:30-12:30

李德全老師港式點心

- 1.蟹黃鮮肉燒賣
- 2.錦繡魚翅餃
- 3.三色海棠果
- 4.錦繡炸雲吞

加碼：珍珠丸子

費用：2400 元

04/03(三)09:30-12:30

劉成玉老師韓式料理

- 1.人蔘雞
- 2.韓式八寶雞粥
- 3.海鮮煎餅
- 4.辣炒年糕

費用：2200 元

04/07(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.紅燒牛尾
- 2.燻烤雞
- 3.苔條鮮筍〈綠竹筍〉
- 4.醃篤鮮〈冬筍〉
- 5.素鵝

加碼：苔條筍白筍

費用：2500 元

04/08(一)09:30-12:30

王艷玲老師蔥油餅專修班

- 1.厚蔥油餅
- 2.薄蔥油餅 (脆)
- 3.一窩絲餅 (軟)

加碼：自製芋泥鍋餅

費用：2200 元

04/09(二)09:30-12:30

李德全老師中式料理

干貝辣椒醬專修班

每位有一瓶 200g

- 1.干貝辣椒醬製作
- 2.干貝辣椒醬延伸料理

費用：2600 元

04/10(三)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.紅燒牛尾
- 2.燻烤雞
- 3.苔條鮮筍〈綠竹筍〉
- 4.醃篤鮮〈冬筍〉
- 5.素鵝

加碼：苔條筍白筍

費用：2500 元

04/12(五)14:30-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.西班牙龍蝦海鮮飯
- 2.經典細緻海鮮濃湯
- 3.烤魷魚佐檸檬紅椒醬
- 4.巴斯克乳酪蛋糕

費用：2500 元

04/14(日)09:30-12:30

李德全老師中式料理

干貝辣椒醬專修班

- 1.干貝辣椒醬製作
 - 2.干貝辣椒醬延伸料理
- 每位有一瓶 200g

費用：2600 元

04/19(五)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.豆腐乳蛤蜊肉
- 2.豆乳鹹酥雞腿
- 3.豆乳芹菜炒魚片
- 4.香菇蹄筋
- 5.VIP 何首烏子排湯

費用：2300 元

04/21(日)14:00-17:30

何文燾老師精緻甜點

- 1.玫瑰覆盆子費南雪(實作)
- 2.無麩質檸檬亞麻仁餅乾(實作)

費用：2300 元

04/24(三)09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

- 1.重慶烤魚
- 2.乾鍋鮮筍
- 3.山椒鳳爪
- 4.蛋黃菠菜

加碼：泡椒製作

費用：2300 元

04/27(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.蔥燻鯽魚〈每位有一條〉
- 2.蔥油小芋艿
- 3.角椒鑲肉
- 4.素鵝

加碼：蔥開煨麵

費用：2500 元

04/28(日)09:30-12:30

王艷玲老師蔥油餅專修班

- 1.厚蔥油餅
- 2.薄蔥油餅 (脆)
- 3.一窩絲餅 (軟)

加碼：自製芋泥鍋餅

費用：2200 元

05/01(三)09:30-12:30

何金源老師米食與麵食

- 1.高麗菜素包
- 2.酸菜素包
- 3.竹筍素包

費用：2200 元

05/03(五)13:30-17:00

林呈憲老師烘焙與甜點

- 1.歐洲風味香教蛋糕
- 2.柑橘棒蛋糕
- 3.鑽石餅乾

費用：2300 元