

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

陳靜老師中式料理

- 1.梅胚(實做·每位可帶回約600克半成品)
- 2.梅子萬用醬
- 3.梅醬拌洋蔥
- 4.梅子燒子排
- 5.梅子雞湯

費用：2300 元

04/28(日)14:00-17:00

葉宸老師西式料理

- 1.法式紙包魚
- 2.希臘烤肉
- 3.希臘黃瓜優格醬
- 4.義式烘蛋
- 5.瑞士馬鈴薯餅

費用: 2200 元

04/29(一)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.煙燻茶鵝
- 2.白切鹹水鵝
- 3.鵝肉麵
- 4.鵝雜(鵝胗, 鵝腸, 鵝心)
- 5.甜辣味噌醬

費用：2700 元

05/01(三)09:30-12:30

何金源老師中式麵食

- 1.客家酸菜素包〈老麵麵糰〉
- 2.高麗菜素包〈直接法麵糰〉
- 3.新鮮綠竹筍素包〈直接法麵糰〉

費用：2200 元

05/02(四)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.中東烤餅
- 2.FALFA 中東鷹嘴豆餅
- 3.中東烤肉拼盤
- 4.土耳其沙拉

費用：2300 元

05/03(五)13:30-17:00

林呈憲老師烘焙與甜點

- 1.歐洲風味香椒蛋糕
- 2.柑橘棒蛋糕
- 3.鑽石餅乾

費用：2300 元

05/07(二)09:30-12:00

李德全老師中式料理

- 1.五香厚豬排
- 2.香辣雞腿排
- 3.黑椒牛小排
- 4.控肉

加碼：炒酸菜

費用：2500 元

05/08(三)09:30-12:30

王艷玲老師中式麵食

- 1.斤餅
- 2.何葉餅〈烤鴨餅〉
- 3.捲餅
- 4.京醬肉絲

費用：2200 元

05/11(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.鎮江水晶肴肉〈每位有一份〉
- 2.大排兩吃〈胡椒、糖醋〉
- 3.大湯黃魚
- 4.涼拌干絲
- 5.上海菜飯

費用：2500 元

05/12(日)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.中東烤餅
- 2.FALFA 中東鷹嘴豆餅
- 3.中東烤肉拼盤
- 4.土耳其沙拉

費用：2300 元

05/13(一)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.手炒乾鍋醬
- 2.手工素鱈魚排
- 3.豆酥鱈魚
- 4.什錦蔬菜乾鍋
- 5.上海菜飯
- 6.鳳梨蝦球
- 7.無花果燉湯

費用：2200 元

05/13(一)13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.香料素油 G
- 2.全素魚片
- 3.川式怪味醬
- 4.川味麻婆醬
- 5.全素酸菜魚
- 6.傳統麻婆豆腐
- 7.川味麻香怪味雞
- 8.古早味酸梅湯

費用：2200 元

05/14(二)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.蔥抓餅
- 2.蒜香蔥抓餅
- 3.義式香料抓餅
- 4.三星蔥餅
- 5.炸蛋蔥餅

費用：2300 元

05/16(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

- 1.麻油雞飯
- 2.麻油米粉
- 3.茄汁紅燒牛腩
- 4.百壽有機芽菜養生手卷
- 5.蜜桶柑米發糕

費用：2300 元

05/22(三)09:30-12:30

何金源老師素食麵食

- 1.四季豆素包〈直接法麵糰〉
- 2.雪裡紅素包〈直接法麵糰〉
- 3.葫蘆素包〈老麵麵糰〉

費用：2200 元