

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〈直接法麵糰〉
2. 高麗菜素包〈老麵麵糰〉
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

05/19(日)09:30-12:30

張振名老師台式料理

- 1.紅條菲力桂花老菜脯魚捲
- 2.蘆筍燴魚條
- 3.魚頭掛菜蛤蠣湯
- 4.蛋黃草蝦球
- 5.蝦油雞絨麵

費用：2300 元

05/19(日)14:00-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.鹽之花不列塔尼酥餅〈實作〉
- 2.喀麥隆巧克力可麗露〈示範〉

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

05/22(三)14:00-17:30

何金源老師中式料理

- 1.蜜紅豆
- 2.蜜紅豆鹼粽〈每位有兩顆〉
- 3.素控肉
- 4.養生素粽〈每位有兩顆〉

費用：2300 元

05/26(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.台式肉粽  
內餡：私房香噴滷肉、滷綠竹筍、滷香菇、鹽煮花生、自製油蔥酥

- 2.豆沙甜粽

內餡：自製豆沙、蜜漬陳皮

備註：每位有兩顆

費用：2300 元