

07/29(一)09:30-12:30

徐孟楷老師中式料理

- 1.汕頭風味牛肉湯
  - 2.手工潮汕牛肉丸
  - 3.豆醬燉牛雜湯
  - 4.清燉牛腩
  - 5.汕頭風味綜合牛肉湯河粉
- 費用：2600 元

07/30(二)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.拿波里〈紅醬〉披薩
  - 2.海鮮白醬披薩
  - 3.雞肉青醬披薩
  - 4.榛果雪糕
- 費用：2500 元

07/31(三)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

- 1.素鱈魚白製素食鱈魚
  - 2.炒鱈魚醬汁
  - 3.素食鱈魚意麵
  - 4.炒四季肥腸熱
  - 5.素食牛肉片
  - 6.素食川味水煮牛
  - 7.清燉牛蒡淮山
- 費用：2200 元

07/31(三)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.脆皮筍香肉圓 (麵糰型)
  - 2.清蒸紅麴肉圓 (麵糰型)
  - 3.白米醬 (肉圓沾醬)
  - 4.腐乳味增醬 (沾醬)
  - 5.素食蚵仔煎
  - 6.四神湯
- 費用：2200 元

08/03(六)09:30-13:30

何金源老師中式麵點

- 1.芋香麻糬包
  - 2.麻辣豆腐包
  - 3.三杯杏鮑菇包
  - 4.紫薯饅頭
- 費用：2200 元

08/03(六)14:00-16:30

何金源老師中式料理

- 1.素蘿蔔絲餅
  - 2.素胡椒餅
  - 3.葛鬱金粉條
  - 4.葛鬱金芋圓
- 費用：2200 元

08/04(日)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.棒棒雞
  - 2.味噌醬拌雞柳
  - 3.絲瓜雞球
  - 4.香菇蒸雞丸子
  - 5.雞排扣飯
  - 6.羅宋湯
- 費用：2600 元

08/11(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.楊汁甘露
  - 2.珍珠奶茶〈炒糖 珍珠煮法〉
  - 3.手作杏仁豆腐
  - 4.杏仁豆腐茶飲
  - 5.私房九層塔檸檬飲
- 費用：2200 元

08/12(一)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.叫化雞
  - 2.三色蝦仁
  - 3.紅燒划水
  - 4.蛤蠣鑲肉
  - 5.雞絲粉皮
- 費用：2500 元

08/13(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

1.什錦海鮮麵(小卷、馬祖淡  
菜、甜蝦、大文蛤)

2.小卷海鮮煎

3.墨醬小卷

4.起士焗小卷

費用：2700 元

08/15(四)09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

1.客家香烤豆腐乳松板肉

2.煙燻吉葉粉腸

3.吉葉粉腸湯

4.鹽烤吳郭魚吉葉粉腸湯

5.手做米苔目

6.香炒米苔目

費用：2200 元

08/18(日)13:30-17:30

何文燾老師精緻甜點

1. 海鹽焦糖費南雪(實作)

2. 抹茶芒果乳酪蛋糕 (示  
範)

費用: 2300

08/20(二)09:30-12:30

李德全老師中式料理

1.粉蒸鱔片

2.宮保蝦球

3.酸辣三絲〈酸菜 麵腸 肉  
絲〉

4.麻辣豆皮絲

費用：2400 元

08/22(四)09:30-12:30

張振名老師台式料理

1.蛋黃花枝捲

2.松子黃魚

3.芋頭鴨肉羹

4.桂花軟殼蟹

5.花椒涼拌高麗菜

費用：2300 元

08/23(五)09:30-12:30

俸云芸老師四川菜

1 國宴雞豆花

2 黃小米蒸排骨

3 川豆豉蒸魚

4 泡椒肉末茄子

費用：2300 元

08/25(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1.叫化雞

2.三色劍蝦仁

3.蛤蠣鑲肉

4.紅燒划水

5.雞絲粉皮

費用：2500 元

09/01(日)09:30-12:30

余蕙琪老師熱狗堡專題

1 紅豬肉丸堡

2 腐乳雞肉保

3 蜜桃雞肉堡

4 羅勒野菇堡

費用：2200 元

09/08(日)09:00-12:00

俸云芸老師四川菜

1.水煮牛

2.自製紅油〈每位有 200g〉

3.涼拌紅油兩品〈腐竹、杏  
鮑菇〉

4.川味傳統回鍋肉

費用：2300 元