

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

08/24(六)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

1. 雞肉鮮蝦法土達
2. 蜜西哥牛肉起士餡餅
3. 番茄騷莎醬
4. 酪梨沾醬

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

08/28(三)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

1. 全素 XO 醬〈每位帶回 250g〉
2. 發酵鳳梨辣椒醬
〈每位帶回 250g〉
3. 素 XO 醬蕈菇炒飯
4. 宮保花椰菜

備註：請學員自備容器

費用：2200 元

08/28(三)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

1. 素蚵仔麵線〈營業版本〉
2. 菠菜素水餃〈接單極品〉
3. 果香黃金泡菜〈接單極品〉

費用：1800 元

08/29(四)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

1. 西班牙海鮮飯
2. 番茄燉花枝
3. 手作大蒜番茄糊〈法棍配西班牙火腿〉
4. 威士忌冰淇淋蛋糕
5. 海鮮高湯

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

09/06(五)13:30-17:00

林呈憲老師烘焙與甜點

1. 蛋黃酥〈示範，每位有六顆〉
2. 日式雲朵輕乳酪蛋糕〈實作，每位有一個六吋〉

費用：2300 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