

09/20(五)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

09/21(六)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

- 1.糯米飯
- 2.越式炒魚鍋
- 3.豬蹄米線湯

費用：2200 元

09/22(日)13:30-17:00

何文燾老師精緻甜點

- 1.法式焦糖布蕾(實作)
- 2.小柳津抹茶瑪德蓮(實作)

費用：2300 元

09/23(一)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.羅馬豬肉捲
- 2.巧巴達麵包
- 3.烤甜椒
- 4.小黃瓜優格醬
- 5.番茄羅勒醬

費用：2300 元

09/24(二)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

09/27(五)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.彩椒爆三鮮
(腰子、花枝、鴨胗)
- 2.脆皮三絲蝦捲
- 3.生菜牛肉鬆
- 4.扇形鮮筍
- 5.開陽拌蘆筍

費用：2600 元

09/28(六)09:30-12:30

雷廣隆老師雲南私房菜

- 1.椒麻雞
- 2.回鍋肉
- 3.牛巴粿
- 4.紅燒魚

費用：2300 元

09/29(日)09:30-12:30

徐孟楷老師異國料理

- 1.羅馬豬肉捲
- 2.巧巴達麵包
- 3.烤甜椒
- 4.小黃瓜優格醬
- 5.番茄羅勒醬

費用：2300 元

10/01(二)09:30-12:30

王艷玲老師中式麵食

- 1.斤餅
- 2.蛤蠣蘆瓜餡
- 3.蛤蠣蘆瓜餡餃子
- 4.一口小包子
- 5.京醬肉絲

費用：2200 元

10/02(三)14:00-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.西班牙海鮮麵
- 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

10/04(五)09:30-12:00

林聖智老師素食料理

- 1.全素明太子醬
- 2.全素塔塔醬
- 3.爐烤山藥明太子
- 4.日式和風醬
- 5.香煎櫛瓜明太子
- 6.炭香素叉燒
- 7.日式漬菜叉燒飯
- 8.塔塔揚出豆腐
- 9.時蔬和風沙拉
- 10.天婦羅醬

費用：2200 元

10/04(五)13:30-16:00

林聖智老師素食料理

- 1.雲南番茄肉米線
- 2.自製濃 G 高湯
- 3.雲南油辣子醬
- 4.素食香 G 菇排
- 5.特製椒麻醬汁
- 6.雲南椒麻 G

費用：2000 元

10/06(日)09:30-12:30

陳靜老師中式料理

- 1.自製韭菜花醬(每位有 250g)
- 2.韭菜花醬佐羊排
- 3.韭菜花醬皮蛋鮮蚶
- 4.韭菜花醬大餅

費用：2300 元

10/08(二)13:30-16:00

呂俊賢老師中式料理

- 1.自製海膽醬
- 2.海膽醬明蝦
- 3.皮蛋臭豆腐皮捲
- 4.土魷蒸肉餅

加碼：潮汕生醃

費用：2500 元

10/12(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.醬爆青蟹炒糕
- 2.御膳紅蟳蟹黃炒飯
- 3.蟹黃菜心
- 4.洋蔥炒花蟹
- 5.小芋苳排骨

費用：3000 元

10/15(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.黑蒜荷葉牛小排
- 2.蘆筍白酒嗆鮭魚
- 3.自製紫蘇梅醬
- 4.秋葵蝦滑紫蘇梅醬
- 5.台式酸辣海鮮湯

費用：2500 元

10/18(五)13:30-16:30

林呈憲老師烘焙與甜點

- 1.焦糖瑪斯卡邦乳酪蛋糕
- 2.桂圓蛋糕
- 3.日式咖啡戚風

費用：2300 元

10/29(二)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.醬爆青蟹炒糕
- 2.御膳紅蟳蟹黃炒飯
- 3.蟹黃菜心
- 4.洋蔥炒花蟹
- 5.小芋苳排骨

費用：3000 元