

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. 香煎蘆瓜明太子
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. 小芋茼排骨

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. 蘆筍白酒滷鮭魚
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

10/16(三)09:30-12:30

劉成玉老師韓式料理

1. 韓式傳統辣牛肉湯飯年糕
2. 韓式傳統湯飯年糕
3. 雪濃湯
4. 韓式經典牛肉

費用：2300 元

10/17(四)09:30-12:30

何先珍老師天貝料理

- 1.天貝的古往今來
- 2.天貝培養
- 3.印尼風味天貝料理
- 4.天貝創意料理

備註：實作一份天貝帶回家

費用：2000 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

10/22(二)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1 蟹肉焗菜膽
- 2 中式豬扒
- 3 噏汁煎蝦
- 4 水煮牛

費用：2500 元

10/23(三)09:30-12:30

俸云芸老師中式料理

- 1.自製燒椒醬 (每位有 200g)
- 2.燒椒牛肉
- 3.燒椒茄子
- 4.腐皮青椒

加碼：燒椒皮蛋

費用：2300 元

10/24(四)09:30-12:00

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

10/27(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.溶岩巧克力蛋糕
(實作 每位有 6 個)
- 2.彌月日式輕乳酪蛋糕
(示範 每位有一條)

費用：2300 元

10/28(一)09:30-12:00

張振名老師台式料理

- 1.龍蝦三明治
- 2.自發蹄筋
- 3.豪油蹄筋
- 4.自發花膠
- 5.紅燒花膠

費用：2800 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.小芋艿排骨

費用：3000 元

10/31(四)09:30-13:00

劉成玉老師韓式料理

- 1.韓式生醬蟹
(除現場試吃每位還有一隻)
- 2.韓式生辣醬蟹
(除現場試吃每位還有一隻)
- 3.香辣炒螃蟹
- 4.香鮮螃蟹湯

費用：3000 元