

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

10/22(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.豉汁煎蝦
- 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.熔岩巧克力蛋糕
(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.御膳紅螞蟹黃炒飯
- 3.蟹黃菜心
- 4.洋蔥炒花蟹
- 5.小芋苳排骨

費用：3000 元

10/31(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

11/02(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

- 1.鍋榻明蝦
- 2.扒三白
- 3.四季紅魚麵
- 4.梅乾菜蒸魚球
- 5.蘇式燻魚

費用：2700 元

11/03(日)09:30-12:30
何金源老師小籠包專修班
1.小籠包皮凍(每人有一份)
2.基礎肉餡
3.正宗傳統小籠包
4.絲瓜蝦仁小籠包
加碼：干貝小籠包
費用: 2400 元

11/03(日)14:00-16:30
何金源老師中式麵食
1 老麵四季豆肉包
2 老麵高麗菜肉包
3 老麵黎麥饅頭
費用：2200 元

11/05(二)09:30-12:30
陳文凱老師中式料理
1.酸菜炒湯圓
2.酸菜豆花魚
3.子薑醋辣雞
4.雲南花生湯
費用：2000 元

11/08(五)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

11/09(六)09:30-12:30
雷廣隆老師泰式料理
1.泰式海南雞
2.香烤松阪豬
3.泰式打拋豬
4.豬軟骨湯
費用：2200 元

11/12(二)09:30-12:30
王艷玲老師中式麵食
1.門掛子
2.絲綢餅
3.黎麥發糕〈發麵〉
4.芋米發糕〈發麵〉
5.酸辣湯
費用：2200 元

11/16(六)09:30-12:30
李德全老師中式料理
1.荷葉粉蒸排骨
2.酸菜魚
3.經典紅燒肉
4.干貝蛤蜊絲瓜
費用：2400 元

11/17(四)10:00-12:30
陳靜老師中式料理
1.香辣茄汁肉丸炸黎麥
2.臭豆腐蝦多士
3.臭豆腐鹹魚蒸肉餅
4.杏汁排骨湯
5.杏汁甜品
費用：2300 元

11/21(四)13:30-16:00
呂俊賢老師中式料理
1.沙母膏蟹蒸肉餅
2.花雕雞油蒸花蟹拌河粉
3.韭菜蚵仔捲
4.章魚蠔乾煲蓮藕豬骨湯
費用：2800 元