

03/08(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

1. 酸白菜火鍋
2. 醃篤鮮
3. 塔菜燒冬筍
4. 北菇滑雞煲仔飯
5. 洋蔥餡餅

費用 2600 元

03/09(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

1. 開心果米香酥餅〈實作，每位有 6 個〉
2. 貓裹紅紅茶洋梨蛋糕捲〈示範，每位有一條 18cm 長〉

費用 2300 元

03/11(二)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

1. 鮑魚油飯
2. 古早味雞捲
3. 醉九孔〈每位有五顆〉
4. 醉雞捲

費用 2500 元

03/12(三)13:30-16:30

林呈憲老師草莓迎春

1. 繽紛草莓塔〈酥脆塔皮、杏仁內餡〉
2. 草莓裸蛋糕〈自製草莓果醬〉

費用 2300 元

03/13(四)09:30-12:30

何先珍老師開心酵料理

1. 鹽麩製作(每位有 500ml)
2. 鹽麩烤牛排
3. 鹽麩烤雞胸
4. 鹽麩透抽
5. 鹽麩炒青菜
6. 鹽麩番茄

備註：請自備容器

費用 2300 元

03/13(四)13:30-16:30

何先珍老師開心酵料理

1. 米麩製作
2. 甘糰製作
3. 佛卡夏
4. 肉桂捲
5. 甘糰水果飲

加碼：麩製特調沙拉醬

備註：每位可帶回一包米麩和一份麩種

費用 2100 元

03/15(六)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

1. 魚鯊燜豬蹄
2. 魚鯊蛤蜊竹筍雞湯
3. 米燻花枝
4. 麻辣牛肚絲
5. 百合蘆筍蝦球

加碼：蒜酥炒飯

費用 2600 元

03/16(日)09:30-13:00

曾女香老師越南料理

1. 一小時搞定的越南牛肉河粉
2. 越南牛肉炒河粉

費用 2400 元

03/21(五)09:30-12:30

李德全老師港點精選/蒸籠點心

1. 蟹黃燒賣
2. 錦繡魚翅餃
3. 三色海棠果
4. 蠔汁腐皮捲

費用 2300 元

03/22(六)10:00-12:30

程安琪老師中式料理

1. 醃白菜火鍋
2. 醃篤鮮
3. 塔菜燒冬筍
4. 北菇滑雞煲仔飯
5. 洋蔥餡餅

費用 2600 元

03/23(日)09:30-12:30

陳靜老師手作梅胚

1. 梅胚製作 (每位學員可帶約 600 克半成品)
2. 梅子萬用醬
3. 梅子燒雞
4. 梅子涼拌苦瓜

費用 2600 元

03/24(一)09:30-12:30

張振名老師台式料理

1. 魷魚螺肉鍋
2. 焗烤蠔肉什錦
3. 彩虹蝴蝶蝦
4. 繡球鮮鱸魚
5. 金茸拌小黃瓜

費用 2400 元

03/26(三)09:30-12:30

林聖智老師異國蔬食料理

1. 日式蒲燒素鰻魚 (照燒醬汁)
2. 蒲燒素鰻魚蓋飯附芥末小黃瓜
3. 炙燒素燒肉
4. 日式豚骨拉麵/肉醬拉麵
5. 蔬菜可樂餅
6. 時蔬天婦羅附醬汁

費用 2200 元

03/26(三)13:30-16:30

林聖智老師蔬食料理

1. 漢堡黑胡椒醬、漢堡蘑菇醬、油醋醬、墨西哥辣味莎莎醬
2. 美式酥炸肉排漢堡
3. 墨西哥香辣脆片/檸檬酪梨醬
4. 綜合鮮蔬蕈菇溫沙拉
5. 堅果奶香蕈菇濃湯 (卡布奇諾濃湯)

費用 2000 元

03/29(六)09:30-17:30

太陽之手吳武憲老師烘焙

1. 全麥鹽之花可頌〈奶素〉
2. 全麥奶油波蘿〈蛋奶素〉
3. 紫薯芋泥〈奶素〉
4. 蔓越莓乳酪〈奶素〉
5. 活力八寶〈奶素〉

備註：此課程無優惠，10 位滿班

費用 4000 元

04/01(二)09:30-12:30

陳文凱老師中式料理

1. 雲南水醃菜教做〈每位有一瓶 300g〉
2. 水醃菜燒黃魚
3. 水醃菜炒肉末
4. 金湯水醃酸菜魚

費用 2300 元

04/06(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

1. 泰式炒河粉
2. 涼拌松阪豬
3. 南薑椰奶雞
4. 椰香南瓜

費用 2300 元

04/08(二)09:30-13:30

劉成玉老師韓式料理

1. 韓式炸雞
2. 山東燒雞
3. 干烹雞
4. 炒碼麵
5. 炸醬麵

費用 2300 元