

04/06(四) 04/30(日)09:30

林明燦老師 辦桌手路菜

- 1.銀包金全雞(實做)
- 2.胡椒雞
- 3.芋棗

費用：\$2,000

04/08(六) 04/13(四) 09:30

孟兆慶老師 中式麵食

- 1.高麗菜包(實做)
- 2.蔥油餅

費用：\$1,800

04/12(三)09:30 西式料理

Marco 老師 健康吃番茄

- 1.小蕃茄藜麥戴絲醬配排隊煎海蝦
- 2.馬可義大利肉醬
- 3.辣味肉醬披薩(實作)
- 4.焦糖蘋果 Pizza(實作)

費用：\$2,200

04/15(六)13:30 幸福甜點

何文熹老師 豪華法式甜點

- 1.番紅花西洋梨塔
- 2.來自黑森林的櫻桃蛋糕(兩人一組實作)

費用：\$2,200

04/20(四)14:00 幸福甜點

克萊兒老師 親子動手做烘焙

- 1.瑪麗嬾嬾的蜜橙菲洛蛋糕派(實做)
- 2.山東小桃酥

費用：\$1,800

本課程為親子課，學員可攜一位小朋友一起上課

04/07(五)09:30 日式料理

蘇芳生老師 關東煮料理

- 1.蔥醬油淋雞
- 2.味噌煮鯖魚
- 3.海鮮奶油麵(實作)
- 4.柳川滑蛋豬肉鍋

費用：\$2,000

04/10(一) 04/22(六)09:30

程安琪老師 經典家傳菜

- 1.番茄洋菇燒鮭魚(實作)
- 2.魚香牛腩
- 3.香菇肉燥
- 4.糖醋蓮白捲

費用\$2,500

04/13(四)13:30 幸福甜點

陳妍希老師 甜點初階

- 1.日式乳酪塔
- 2.泡芙脆餅(實做)

費用：\$1,800

04/16(日)13:30 日式料理

蘇芳生老師 蕎麥麵系列

- 1.天婦羅蕎麥涼麵
- 2.自制蕎麥麵沾醬
- 3.軟絲蔬菜餅
- 4.鮮蝦豌豆仁餅
- 5.香辛照燒鮭魚(實做)
- 6.香酥鮮魚蘿蔔泥煮

費用：\$2,000

台糖百年三溫糖



450g/

04/07(五)13:30 日式料理

蘇芳生老師 居酒屋料理

- 1.日式漢堡肉(牛肉)實做
- 2.豬肉柔煮唐揚
- 3.飛龍頭(豆腐丸子)
- 4.日式八寶炊飯

費用：\$2,000

04/11(二)11:00 中式料理

郭玉芳老師 跟著節氣走

- 1.梅香虎咬豬
- 2.笋香丸子
- 3.鳳梨手工果醬
- 4.滷牛蒡
- 5.桂圓牛蒡茶

費用\$2,000 (本課程學員無實做)

04/14(五) 04/23(日)09:30

李德全老師 港式點心

- 1.三色海棠果
- 2.錦繡炸雲吞
- 3.蟹黃鮮燒賣(分組實做)
- 4.錦繡魚翅餃(分組實做)

費用\$2,000

04/19(三)09:30 中式料理

樊定宣老師 現代新素食

- 1.開福官帽(雲吞)(實做)
- 2.鳳梨蝦球
- 3.素食無蛋沙拉(實做)

費用：\$1,800

**虎尾糖廠純甘蔗原料製作
品質過勝過同類進口商品**

無添加化學焦糖色素染色，顆粒細小，溶解快速，口感綿密，用於西式烘焙保濕度效果佳。適合做甜點、甜湯、果汁、煮菜，用糖更安心！

訂價 150 元/包 特惠價 119 元/包

Yamikoook 學員價 110 元/包

訂購電話 02-27772988

Yamikoook 04月

yami
cook

04/21(五)13:30 西式料理

PACO 老師 西班牙料理

1. 海鮮燉飯(實做)
2. 義大利綜合炸海鮮
3. 馬賽魚湯
4. 櫻桃克拉芙緹

費用：\$2,500

04/24(一)09:30 日式料理

李佳其老師 日式料理

1. 豆腐燉牛肉(實做)
2. 春高麗菜胡麻溫沙拉
3. 酥炸陳醋鯛魚
4. 紅梅白魚香拌飯

費用：\$2,000

04/25(二)10:30

Elisa 的吃香喝辣課程

1. 香料咖哩燉煮/印度薄餅 (Roti canai)
2. 韓式辣拌什錦冬粉
3. 廣藏市場綠豆煎餅/醬醋洋蔥泡菜 (本課程學員無實做)

費用：\$1,800

03/29(三)09:30 中式料理

戴立承老師 經典家

1. 垂涎三尺口水雞
2. 桂花釀芋頭 (經典冷菜不可錯過)
3. 非油炸升級版獅子頭(實做)
4. 外星人的午餐(兩面黃)

費用\$2,000

04/27(四)09:30 西式料理

張秋永老師 和風跨界

1. 藜麥加州捲(實作)
2. 和風扇貝鮮蔬沙拉
3. 照燒牛小排
4. 草莓紅豆大福

費用：\$2000

04/28(五)10:00 西式料理

Marco 老師 品油教學

1. 三款橄欖油及巴薩米克醋品味教學
2. 小惡魔風松坂豬義大利
3. 生燙花枝佐鳳梨藜麥莎

費用：\$2,200

168 烘焙教室

04/04(二) 04/12(三) 13:30

孟兆慶老師 動手做麵包

1. 全麥核桃麵包
 2. 鮮奶餐包
- 全部實作)

費用：\$2,000

04/09(日)13:30 幸福甜點

王敏娟老師 動手做初階

1. 黑橄欖迷迭香佛卡夏(實作)
2. 檸檬巧克力法蘭酥

費用：\$1,600

04/15(六)13:30 幸福甜點

克萊兒老師 親子動手做烘焙

1. 巧克力布朗尼 (實作)
2. 檸檬瑪德蓮

費用：\$1,800

本課程為親子課，學員可攜一位小朋友一起上課

04/19(三)13:30 幸福甜點

陳妍希老師 甜點初階

1. 日式水蒸烤乳酪蛋糕
2. 杏仁奶油焦糖酥(實做)

費用：\$1,800

04/29(六)13:00 幸福甜點

Eric 老師 法式烘焙

1. 原味可頌內夾巧克力(實做)
2. 蝸牛捲(實做)
3. 卡士達醬

費用：\$2,000

04/29(六)17:00 幸福甜點

Eric 老師 法式烘焙

1. 法國棍子麵包
2. 地中海金棍 (二款皆實作)
3. 芥末子醬示範

費用：\$2,000

教室地址

1. 教室本部

台北市長安東路二段 246 號 8 樓

2. 168 教室

台北市羅斯福路一段 68 號 2 樓



手機 Line 掃描 QRcode，可收到最新課程訊息。

網路報名：<http://www.yamikoook.com/>

洽詢電話：02-27772988