

06/04(日)13:30 幸福甜點

何文熹老師 豪華法式甜點

1. 柑橘杏仁蛋糕
2. 何師傅特製經典拉提米蘇實做

費用：\$2,200

06/07(三)10:00-17:00 中式料理

洪金龍老師 牛肉麵進階

1. 至尊牛肉麵實作
 2. 牛三寶
- <滷牛筋 滷牛肚 滷牛肉> 實作

費用：\$5,000

06/13(二)09:30 西式料理

Marco 老師 地中海料理

1. 義大利手工牛肉丸 (實作)
2. 輕奶油番茄醬燉煮手工牛肉丸
3. 翠綠藜麥花枝沙拉佐檸檬油醋

費用：\$2,200

06/17(六) 06/22(四)09:30

孟兆慶老師 中式麵食

1. 芋泥饅頭捲實作
2. 瓠瓜煎餅

費用：\$1,800

06/18(日)14:00 日式料理

蘇芳生老師 日式屋台料理

1. 手作豬排醬
2. 日式屋台風炒麵 (實做)
3. 五花肉高麗菜煎餅
4. 豬肉捲馬鈴薯可樂餅

費用：\$2,000

06/05(一) 06/18(日)09:30

林明燦老師 辦桌料理

1. 五柳枝魚(實作)
2. 富貴紅燒鰻 <古名河鰻老油條>

費用：\$2,000

06/10(六)09:30 西式料理

PACO 老師 波士頓龍蝦料理

1. 法式龍蝦濃湯
2. 義式龍蝦燉飯(實做)
3. 義式生龍蝦片(Lobster Car Paccio)
4. 義式濃縮咖啡起司蛋糕

費用：\$2,500

06/14(三)10:00 中式料理

郭玉芳老師 節氣養生料理

1. 梅子苦瓜蒸小排
2. 梅香釀苦瓜
3. 油悶苦瓜
4. 季節性時蔬
5. 黃金養生粥

(本課程學員無實做)

費用\$2,000

06/17(日)14:00 香草料理

藍偉華老師 迷迭香料理

1. 居家空間淨化&消水代謝香草茶
2. 迷迭香腰果濃湯
3. 辣味馬鈴薯佐迷迭香美乃滋
4. 法式香草束燉雞 (實作)

費用：\$2,200

學員每人有一盆迷迭香植栽

06/19(一)13:30 幸福甜點

Eric 老師

蛋白檸檬塔實做

費用：\$2,200

06/06(二)09:30 中式料理

洪金龍老師 牛肉麵進階

1. 紅麴番茄牛肉麵(含湯頭)實作
2. 家常細麵條實作
3. 涼拌茭白筍
4. 涼拌龍鬚菜

費用\$2,500

06/11(日)09:30 越南料理

曾女香老師 越南家鄉味

1. 涼拌青木瓜配鮮蝦、三層肉、碎花生粒(實做)
2. 椰汁涮魚片佐生菜越式春捲
3. 芭蕉糕

費用：\$1,800

06/16(五)09:30

Elisa 的吃香喝辣課程

1. 南洋咖哩叻沙(Curry Laksa) 含參巴醬(sambal)製作
2. 海南雞飯
3. 番茄辣醬溫沙拉

費用：\$1,800

06/18(日)09:30 台式料理

林明燦老師古早味辦桌料理

1. 五柳枝魚(實作)
2. 富貴紅燒鰻 <古名河鰻老油條>

費用：\$2,000

06/21(四)13:30 幸福甜點

陳妍希老師 甜點初階

1. 夏日檸檬生乳酪蛋糕(實做)
2. 太妃核桃派

費用：\$1,800

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.yamicook.com/>

洽詢電話：02-27772988



Yamicook 06月

yami
cook

06/21(三)09:30 中式料理
蕭冠之老師 金牌料理

- 1.川味擔擔麵
 - 2.口水雞(實作)
 - 3.滷鍋魚
 - 4.陳麻婆豆腐
- 費用\$2,300

06/23(五)09:30 中式料理
李德全老師 必學台式小吃

- 1.滷肉飯
 - 2.控肉飯
 - 肉燥實做
- 費用\$2,000

06/23(五)09:30 中式料理
李德全老師 港式點心

- 1.豆沙芝麻球(實作)
 - 2.家鄉鹹水餃
 - 3.椰絲糯米糍
- 費用\$2,000

06/24(六)13:30 中式料理
樊定宣現代新素食

- 1.上海湯灌包實做
 - 2.腐皮絲湯
 - 3.豉椒爆豆干
- 費用\$1,800

06/27(二)09:30 西式料理
張秋永老師 荷蘭料理

- 1.酥炸肉餅
 - 2.豬耳朵青豆湯
 - 3.荷式洋蔥燉牛肉
 - 4.荷蘭煎餅(實作)
- 費用：\$2000

06/28(三)09:30 中式料理
戴立承老師

- 1.香根土豆絲
 - 2.東坡肘子
 - 3.紅茄炒蛋奶
 - 4.生菜脆皮蝦(實做)
- 費用：\$2,000

06/29(四)09:30 泰式料理
孫慶華老師

06/30(五)09:30
Elisa 的吃香喝辣課程

- 1.四川烤魚
 - 2.酸湯肥腸
 - 3.家製紅油燃麵
- 費用：\$1,800

168 烘焙教室

06/17(六)13:30 烘焙初階
王敏娟老師 動手做烘焙

- 1.海鹽奶油捲(實做)
 - 2.咖啡核桃麵包
- 費用：\$1,600

06/24(六) 13:30
孟兆慶老師 動手做麵包

- 1.辮子麵包
 - 2.香草佛卡夏
- 全部實作)
費用：\$2,000

Yamicook 小廚師 **歡樂** 料理  
夏令營

Yamicook 小廚師 **野炊高手培訓班**

我是小天廚 1 07/03 (一)~07/05 (三)
好食材真美味 1 07/06 (四)~07/07 (五)
我是小天廚 2 08/07 (一)~08/09 (三)
好食材真美味 2 08/10 (四)~08/11 (五)

第一梯次 07/13 (四)~07/15 (五) -
第二梯次 08/03 (四)~08/04 (五) -