

# yami cook

Knowledge Skill Happiness



## 三月份詳細課程

把做菜變成樂趣的料理教室。您的夢想廚房，您的歡樂園地。

一個全新全方位的美食創意園地，聘請中外知名金牌主廚，時尚簡潔的料理教室空間設計，除了觀摩名師，學習知識與廚藝，每人一口爐，專屬名牌鍋廚具的配置，讓您立即實作，揮灑自如，化身為美食魔術師，親手烹調出自己的好味道；課程中歡笑連連，每位魔法師變出佳作，移往分享的大餐桌上，你吃我一口，我分你一匙，那份成就滿足，邀您親臨其境。

3/27「孟老師的 100 多道手工餅乾」新書發表會 Yamicook 訂購本書，可免費參加本次新書發表會活動

甜點女王孟兆慶老師又要出新書囉！「孟老師的 100 多道手工餅乾」，教您掌握手工餅乾的製作原則與方式，從材料拌合、塑形、烘烤到成品出爐，都要讓您一次學會！本書還附有 120 分鐘的教學 DVD，由孟老師全程親自示範，一一解析，就算是烘焙新手，也一定能順利掌握製作要領！

手工餅乾製作的原則是什麼？手工餅乾烤完後，邊緣顏色較深，這樣的成品 OK 嗎？手工餅乾的口感來自於什麼要件？手工餅乾的烘烤訣竅跟麵包、蛋糕不同嗎？一連串的問題解答，盡在此書中都有詳細的說明。

本次「孟老師的 100 多道手工餅乾」新書發表會的地點就選在 Yamicook！孟老師為了回饋所有喜愛她的讀者，特別在新書發表會當天要親自示範烘焙 3 種餅乾，要讓大家除了買書回家自己研究之外，也能親口嚐到老師的好手藝！

日期時間：03/27 (日) 14:00~16:00

孟老師現場示範：椰子奶油球、紅糖奶酥餅乾、杏仁西餅  
非 Yamicook 訂購本書的朋友，酌收場地清潔費：200 元。

網路線上購買：[www.yamicook.com](http://www.yamicook.com)

電話購買：(02)2777-2988

孟老師的  
100 多道手工餅乾

香、酥、脆的美味手工餅乾應有盡有

孟兆慶 著

6大類別, 4種基本製作方式  
可以呈現無數的餅乾美味  
手工餅乾從材料拌合至烘烤完全解析

《孟老師的100道手工餅乾》  
熱賣大改版  
內容更新85%以上  
增加新食譜22道  
新內容、新美味、  
再一次香噴噴出爐!

原價 420 · Yamicook  
訂購本書現在只要  
9 折！378 元！！

您累了嗎?! 生活在吵雜繁忙的都市裡，您是否需要些許休閒的片段，讓您好好調劑身心? Yamicook 美食廚藝教室除了是美食匯集之處，分享食物的美好；現在也將服務的理念無限延伸，要將 Yamicook 的好空間與大家共同分享！未來我們將持續不斷與多位暢銷作家、各領域專家合作，一同打造一個休閒文化好去處，Yamicook 要讓 Yamicook 不再只是分享食物的美妙，更要分享文化的幸福，要讓大家都可以輕鬆學習！誠摯邀請您一同來與我們共襄盛舉！

### 龔詠涵-精油幸福配方 每位來賓都可以免費獲得乙瓶玫瑰精油沐浴鹽

你想過何為幸福嗎？追求財富？追求權力？還是追求功名？你知道真正的幸福其實很簡單嗎？只消一抹發自內心的微笑！那就是了。

龔詠涵老師從小立志成為醫者，卻因為女兒的健康意外跨入精油的芳香世界，發現了天然精油不可思議的驚人效果！他到了世界公認的幸福國度-不丹，在那裏他體會了真正的幸福，從植物提煉的自然香氛中的心能量，原來這麼容易。

Yamicook 特別為您請到香氛療癒養生專家-龔詠涵老師帶來的文化生活講座要教大家製作純天然的精油沐浴鹽，讓您輕輕鬆鬆體驗幸福！或許你無緣親臨這個幸福，卻可以藉由幸福花草香氛創造屬於自己的隨身幸福氛圍。學習在最純淨的國度，淬鍊最純淨的心靈，幸福的祕密就在隨手間。



一位具有調香魔力的幸福香氛專家。在二十年教學經歷中，曾擔任各大學推廣教育中心及社區大學與科技企業、學校社團、救國團的生活藝能講師，其工作團隊曾協助農會及觀光農場研發農產品活性萃取液，開啟農產品更高的經濟價值。她以對植物香氛特有的心能量，祈願幫助每個人將幸福從日常的生活淬鍊出來，透過芳香來薰芳心靈，達到至善的喜樂，讓歡悅的生活在幸福的氛圍之中不斷滋長。

講座費用：800 元

### 洪啟嵩-舒壓心靈配方 每位來賓都可以免費獲得「放鬆禪法有聲導引 CD」

你抬起沉重的手臂關下響得起勁的鬧鐘，拖著疲累的身體你又開始了忙碌的一天。為了家人、為了自己、為了責任；你辛勤的工作。有多久你沒有好好的放鬆了呢？

Yamicook 特別為您請到國際禪學大師-洪啟嵩老師帶來的文化生活講座要教大家釋放自己的壓力；包括呼吸吐納之法及伸展筋骨的簡易運動，讓您適度的放鬆心情以迎接明日的挑戰。

這是同時修養身體、呼吸、心靈的放鬆心法！放鬆不是身體鬆垮、心理鬆懈。真正的放鬆，會讓身心像充滿了氣的球，充足飽滿，又有活力與彈性。放鬆不需要工具，更不必花大錢，是一種最經濟的生命投資，是身心保持最佳狀況的方法。



現在就歡迎您，帶著一顆輕鬆的心情一同來 Yamicook 學會放鬆。洪大師要由「禪」的角度，讓我們認清壓力的現象，

並告訴大家如何正確的放鬆，從分析什麼是放鬆，到說明放鬆的原理、要訣、準備，並提供一整套放鬆練習法，以及生活中隨時可做，如飲食、走路、站立、坐下、晨起、入睡乃至焦慮時的放鬆法。



地球禪者 ( 即實踐並推動地球生命普遍覺悟的人 )，國際知名禪學大師。1999 年台灣九二一大地震、2003 年全球 SARS 風暴、2008 年中國汶川大地震，其所創發之「放鬆禪法」，幫助了上萬的志工及災民災後心靈重建。2004 年起，應邀至美國哈佛大學、麻省理工學院、俄亥俄大學演講教學，並於麻州佛教會、美國佛教會莊嚴寺、大覺寺、矽谷聞思修居士林等主持禪七、禪十等深層心靈禪修。2008 年起，應邀至中國社會科學研究院，中國北京人民大學、清華大學，上海復旦大學、上海師範大學等世界知名學府演講教學，以禪提昇心靈，運用於身心深層解壓，於全球各地都引起了極大的迴響。2008 年年底，應邀到哈佛醫學院教學醫院 ( MGH ) 演講，將禪放鬆身心的方法，作為未來人類太空旅行時，身心保持最佳狀況的方法，也是人類邁向太空時代，擁有「健康」、「慈悲」、「智慧」的重要生命技術。著作有：《放鬆禪法》、《睡夢禪法》、《坐禪之道》、《禪觀秘要》、《如何修持佛經》、《前未來》、《送你一首渡河的歌—心經》等，著述近兩百部。最新著作《養生從放鬆開始》，甫上市即立刻成為暢銷書籍！

講座費用：600 元

正式會員大募集 萬元好禮三重送 立刻入會，現賺 16400 元！

Yamicook 美食廚藝教室正式邁入第九個月囉！過去的九個月，非常感謝創始會員對我們的支持，我們創始會員已經正式額滿囉，將不再招收創始會員！而有著這麼多創始會員的期許，Yamicook 接下來有著更重要的使命要去努力，那就是我們要讓更多喜愛美食、喜歡烹飪的好朋友們來分享下廚的喜悅！

提供機會讓喜愛美食的朋友也愛上烹飪是很美好的一件事情，Yamicook 秉持著這個想法，從上個月開始，正式推出我們的會員卡與會員制度，為的就是要讓每一個喜歡 Yamicook，或者曾經到 Yamicook 上過課的朋友更喜歡烹飪這回事，多了一份歸屬感，更重要的是希望能給不斷給我們鼓勵的朋友們一些實質的大回饋！

現在起，只要您立刻撥起電話，加入 Yamicook 正式會員，您就可以馬上擁有全年任選 12 堂名廚會客室免費參加的貴賓禮遇，您還可以在這 12 堂名廚會客室，每一堂都邀請一名親友與您同行，Yamicook 同樣完全免費招待，為您送上史上唯一的超過萬元大禮！！讓您全年月月都可以邀請親朋好友一同做菜，您當主人，招待貴賓，裡子面子通通都有！

另外，會員首次辦卡繳交 10000 元會費(可折抵消費任何課程、活動、商品)，免費再送 1000 元儲值金，讓您直接享受 10% 會費實質回饋，讓您看得到也用得到！

最後，精美入會禮當然不會少，Yamicook 希望讓您煮菜的時候多了個超級好幫手！每位入會的會員完成入會之後，都可以免費獲得乙支日本原裝進口 Kai 專業烹飪平底鍋(市價 1000 元)，三種精緻漂亮花色任您挑、大方送！

就是現在，請立刻撥打(02)2777-2988！



Yamicook 美食廚藝教室自從創立以來，都是以一人一爐親自下廚為號召，讓每位想學菜的學員都能夠親手下廚烹飪，親手參與實做課程並把成品開開心心地與老師，或者帶回家裡跟親人分享！讓學菜這件事不再只是用眼睛看，而是要用您的雙手去體驗，並透過老師即時的教導，讓您對每一道菜鑄留下深刻的印象！

九個月過去了，Yamicook 除了繼續堅持這樣的初衷之外；我們在新的 2011，也隆重推出了全新的課程企劃！觀摩課程的誕生，省去了每堂課程最後的實做部分，只保留前半段主廚示範與試吃課程。主廚示範烹飪講課過程中，也會透過擀麵皮，包牛肉，削檸檬皮等簡單料理互動方式，讓學員參與烹飪過程，增進學員學習印象與歡樂感受。觀摩課程是為了服務更多只想學菜、只想親眼一睹名廚風采的朋友們，讓大家可以輕輕鬆鬆來上課，不用下廚，讓您進入廚房的美妙世界卻不帶走一滴油煙！

立刻加入網站會員 輕鬆線上報名

網路報名可享每堂課程 95 折優惠！

Yamicook 官方網站繼上個月正式成立之後，緊接著這個月全面開放網站線上報名了喔！只要您到 Yamicook 官方網站申請成為網路會員(完全免費)，每一堂課程都可以輕輕鬆鬆瀏覽課程內容，只要移動滑鼠就可以完成報名，還可以直接網路刷卡付費，既安全又便利。網路報名任一正式課程，皆可全面享有線上報名 95 折優惠喔！

官方網站裡頭的內容除了有每位老師得獎經歷的介紹，也有詳細清楚的課程資料可以瀏覽，不管是您想知道什麼，想看見什麼，這個網站都能讓您找到您想要的！除了課程資訊之外，Yamicook 也與各大廚具、食品通路商合作，在網站以最超值的價格來讓大家輕鬆使用購物功能，把所有廚房用品一次買齊！

就是現在，立刻上網！[www.yamicook.com](http://www.yamicook.com)

## 名廚會客室

體驗課程，每人只要 600 元！

名廚會客室的設立，是為了要讓學員對於不了解或初次認識的廚師得到初步的了解，讓大家了解每位金牌廚師上課的方式與風格，以及擅長的料理功夫。每位參加的學員都可以親眼看到名廚親手下廚的英姿，除了學習到該堂課菜單的烹飪技巧，我們同樣也提供了試吃服務，每位學員都可以親口嚐到大廚拿手菜的好味道！

王為平

03/01(二) 18:30~20:00

雞胸木瓜沙拉、義式海鮮焗飯

洪文發

03/10(四) 18:30~20:00

宮保雞丁、麻婆豆腐

李家成

03/02(三) 18:30~20:00

和風牛肉沙拉、蔬果切雕

李家成

03/12(六) 18:30~20:00

紅魚甘魚頭荒煮、蔬果切雕

孟兆慶

03/03 (四) 14:00~15:30

巧克力布丁蛋糕佐香草冰淇淋，司康餅

Jerri So

03/09 (三) 14:00~15:30

泡芙甜點系列

洪繡巒

03/15 (二) 14:00~15:30

巧克力兔寶寶草莓鬆餅、薄荷蔬果沙拉

賴曉梅

03/16 (三) 18:30~20:00

熔岩巧克力、覆盆杏仁巧克力塔

鮭魚在牛角上跳舞



P A C O

來自法國，在西班牙成長，在加拿大的廚藝學校求學，曾旅居印度，豐富的遊歷經驗擴展了 Mr.Paco 料理的多樣性，也深知如何挑動當地人的味蕾，因此他用他的雙手打造了一套又一套的異國經典美食！Paco 老師說，他很想讓學生學到一種料理的數種變化，讓每種料理都能發揮它的最大價值，而這樣的變化，只有在 Yamicook 才能實現。Paco 老師在 Yamicook 最被人津津樂道的一堂課程就是法式牛排套餐，每位學員都有 8 盎司的牛排親自下廚料理，每次開課都是超級大熱門，場場滿班！

03/13 (日) 10:30~13:30 \$3000

醃製鮭魚、生醃鮭魚配煎洋芋薄餅、鮭魚鹹派、清蒸鮭魚佐芥末醬

03/29 (二) 18:30~21:30 \$3000 法式牛排套餐

經典洋蔥湯、經典尼斯沙拉、沙朗牛排佐烤馬鈴薯、熔岩黑巧克力蛋糕

愛情魔法廚房



洪繡巒

一般人熟知的洪繡巒老師，是管理專家、包裝皇后，擅長危機處理、溝通技巧，更精於包裝藝術、烹飪美食。她是身份、頭銜多變的天秤座女子，曾經是「包裝皇后」，也是知名「行銷管理專家」。現任台灣 TMI 管理顧問有限公司總經理、全人管理顧問有限公司董事長，擅長效能管理及溝通藝術，在專業領域出過 42 本書。私底下的她，認真擁抱生命，愛笑、愛玩、能歌、擅舞，興趣廣泛多元；學聲樂、參加合唱團、跳國標舞、烹飪、辦 party，而支持她應付繁忙生活的秘訣無它，是旅行！透過飲饌美食感受當地的風土民情；開放的心，讓她的旅程隨時充滿樂趣與驚喜。洪繡巒深信：「花一點錢和時間享受生活是道德的。」美食相關著作，著有：廚房中的旅行、慢活十四天等書。

03/11 (五) 18:30~21:30 \$2500 愛情魔法

草莓香檳布里尼、紅椒鮮蝦盒、辣味甜蜜干貝香腸、草莓甜心煎餅

03/18 (五) 18:30~21:30 \$2500 地中海風情系列

繽紛南瓜甜菜起司溫沙拉、暖心火腿青豆湯、

烤南瓜椰子布丁、脆皮煙燻鴨胸佐焦糖鳳梨配紫高麗菜

03/25 (五) 18:30~20:30 \$2000 愛情魔法 (觀摩課程)

黃梨春夢、含苞蓓蕾為君開、濃情蜜薯咖哩(家裏)來、遠交(蕉)進攻(宮)莫情怯

乾杯啦！下酒菜



王祥富

經歷豐富的王祥富老師從開始他的廚藝生涯初始至今；一路走來都在日式料理上鑽研。曾任醉心日本料理一廚、TANPOPO 料理長、晶華酒店 WASABI 日本料理代主廚及芙蓉大飯店主廚等工作。然而王祥富老師不僅是只有實務上的經驗，他也曾在開明高職兼任日本料理的講師，對於教學上也是經驗豐富！不論是精緻的日式懷石、充滿洋風的和食口味或傳統的日本菜餚；王祥富老師都能夠揮灑自如，歡迎您來到王祥富老師的日本料理世界！

03/06 (日) 14:00~17:00 \$2500

關東煮、豬肉生薑燒、玉子燒、鮭魚卵沙拉船

03/19 (六) 14:00~17:00 \$2500

台式胡椒蝦、鹽焗杏鮑菇、五香小魚干、五味花枝

03/30 (三) 18:30~21:30 \$2500

避風塘香辣炒蟹、蔴鼓炒蚵仔、五香鹹豬肉、九層塔炒香螺



報名王祥富老師本月任一課程，免費贈送親筆簽名本月新書乙本！

超夢幻甜點屋



賴曉梅

賴曉梅老師從事西點烘焙已超過 20 年，2009 年締造了生涯巔峰，初次參加國際比賽，就拿到「曼谷亞洲盃烹飪賽」的最高榮譽——金球獎；2010 年更是榮邀擔任國慶國宴的甜點主廚，創意馬卡龍揚名國際！民國 78 年賴曉梅老師開始在歐式自助餐餐廳擔任學徒，一路走來辛苦學習，由學徒升任領班廚師、主廚、副主廚、行政主廚。服務單位包括餐廳、咖啡廳、聯誼社、飯店。而他也在大學內兼任專業技術講師，教學經驗一樣相當豐富。賴曉梅老師說他知道只有不斷學習新知，瞭解食材的本質與熱愛工作，從中獲得更深入的興趣與活力的來源，把工作當成興趣，並熱愛及享受自己的工作，才會更投入，更有活力的去創作更多自己堅持想做的點心料理。

03/28 (一) 18:30~21:30 \$2000

幸福時光、酒釀無花果蛋糕、天使起士沙布蕾、草莓嚮宴

經典食物戀



吳恩文

新聞系及企管研究所畢業，做過電視台記者、主播，現職企管顧問、中廣流行網節目主持人。來自台灣南部，從小在眷村長大，小學五年級開始學煎荷包蛋，跟著爸爸學廣東客家菜，跟著媽媽學四川菜，長大後又迷上江浙菜。曾赴印尼峇里島、泰國清邁烹飪學校學習東南亞料理，最大的嗜好是在假日逛市場，為家人做一頓美食，最大的夢想是擁有一間又大又美的廚房，以及主持美食節目；最愛的休閒是到世界各地旅遊，並且享受美食。著有《青春正當紅》、《青春活力鮮果汁》二本食譜。美食哲學是「當世界一切都不再美好的時候，唯一一頓美食可以拯救一切」。

03/05 (六) 10:30~13:30 \$2500

豆瓣魚、粉蒸肉、老燒蛋、醋溜土豆絲

03/20 (日) 14:00~17:00 \$2500

清蒸檸檬魚、蝦醬綜合蔬菜、打拋豬肉、香蕉煎餅

獻  
御  
立  
膳  
菜



李家成

因為拿下北海道旭川冰雕視界大賽、哈爾濱國際冰雕比賽特別獎，因此有了「冰雕王子」外號的李家成老師，除了在蔬果雕刻及冰雕有不凡的身手之外，中式料理、日式料理也都有獨到的專研！尤其是在業界超過十五年的工作經驗，磨練出精湛的刀工，讓李老師在 2009 年獲得「台北廚王爭霸賽異國料理快刀組亞軍」，更在去年大放異彩，一舉奪下「烹爐大觀世界金廚賽個人賽拼盤組特金、團體賽展示台特金、團體賽特金及賽會最高榮譽『美極霸王獎』」！產業經歷豐富的李老師，在學術界也累積將近十年的教學經驗，深入淺出的講課內容，也讓李老師成為了產學兼具的優秀廚師！

03/19 (六) 18:30~21:30 \$2500

稻香山掛燒霜刺身品、牛仔八幡卷、皮帶橙汁柱貝、起士豔蝦。

年  
菜  
慶  
兔  
年



程安琪

大學畢業後就跟隨母親傅培梅大師學習烹飪的安琪老師，擁有 29 年豐富烹飪教學經驗，主持電視烹飪教學節目與參加美食節目多年，出版多本食譜。最喜歡和朋友輕鬆分享美食好菜，是許多人喜愛的烹飪名家。安琪老師說：學會做菜是終身受用無窮的手藝，學著做下飯菜，讓你輕輕鬆鬆抓住另一半的胃，攏絡全家人的心。

03/14 (一) 10:30~13:30 \$2500

水煮牛肉、滷墨魚花、燒豆腐包、香菇肉羹

03/26 (六) 10:30~13:30 \$2500

義式鮮蔬烤雞腿、麻醬三絲、三鮮鍋貼/水餃、酸辣湯

異  
想  
烘  
培  
世  
界



孟兆慶

永遠追求美味與感受平衡的優雅天秤座，甘心臣服於糖、油、蛋、粉與火候變化的 O 型女子。曾於美國威爾頓蛋糕裝飾學校進修蛋糕裝飾、拉糖及塑糖技術，矢志推廣全民「自己動手玩烘焙」。在東森電視台《食全食美》節目常任西點示範教學老師，不定期於《自由時報》「美食主張」版撰稿發表烘焙美味文章。

03/07 (一) 14:00~17:00 \$1800

煙燻起士酥條，馬德雷尼，薄荷奶茶慕斯

03/21 (一) 10:30~12:30 \$1500 (觀摩課程)

香蕉芝麻戚風蛋糕，香酥核桃餅，芒果慕斯杯

03/31 (四) 14:00~17:00 \$1800

巧克力布丁蛋糕佐香草冰淇淋，司康餅，乳酸慕斯杯

創意川菜



洪文發

洪文發老師曾經擔任台中福華等知名飯店的主廚，在中餐烹調及台灣小吃等製作均受各方肯定，自 2000 年起，屢獲國內外各廚藝、美食相關獎項獎勵，例如：2005 年榮獲教育部頒發「技職之光」金牌獎以及 2010 年「新加坡國際美食大賽」金牌獎，並於 2008 年擔任僑委會「北美洲台灣美食廚藝巡迴輔導講座」講師，教學與實務經驗非常豐富，這次他前往亞洲僑界進行為期二週的巡迴教學，除了廚藝示範之外，洪老師也會提供僑胞朋友經營餐館的實務經驗、諮商與輔導。洪老師同時也是螢光幕上美食烹飪節日常駐的重要評審，例如美鳳有約等等，都可以看見老師的身影！

03/17(四) 18:30~20:30 \$2000 (觀摩課程)

魚香茄餅、粉蒸排骨、紅油湯圓、連鍋湯

03/24(四) 18:30~21:30 \$2500

豆酥鱈魚白玉捲、泡菜鍋餅、宮保雞丁、水煮肉片

親子甜點世界



Jerri So

Ginjer cakes 'n more 杯子蛋糕專賣店創辦人兼主廚，從小在母親的耳濡目染之下學習到美式甜點配方，而後遠赴法國藍帶廚藝學院學習法式西點烘焙技巧。將家傳的杯子蛋糕配方，融合正統法式點心作法，希望顧客在享用 Ginjer 細緻綿密杯子蛋糕的同時，也能感受到溫暖樸實的甜蜜風味。她最喜歡帶領小朋友沉醉在甜點世界裡頭，爸爸媽媽想增進與孩子們間的互動，現在來 yamicook 就能找到這單純的幸福！

(本課程為親子課程，上課模式為 1 位大人帶 1 位小孩為一組；非親子組合之學員，欲個人單獨上課也可以報名。)

03/16 (三) 14:00~17:00 \$1800

各式杯子蛋糕、棉花糖奶油卜卜米

03/23 (三) 14:00~17:00 \$1800

手指餅乾、提拉米蘇



金牌西菜



王為平

很少有像王為平老師始終在產學兩邊行走自如的碩士級專業廚師，他是 2007 亞洲國際廚皇擂台賽-個人專業組熱菜金牌及個人廚皇組西式熱菜金牌，也曾在許多知名飯店擔任主廚；他說只要你喜歡烹飪，他就可以讓你帶著成就與滿足，把學習烹飪的成果帶回去。

03/08 (二) 18:30~20:30 \$2000 (觀摩課程)

魚子醬海鮮慕司、米蘭蕃茄蔬菜濃湯、

香烤鴨胸匯煎鴨肝、鹽花焦糖梨及新鮮香草夾吉拉多

03/22 (二) 18:30~21:30 \$2500

普羅旺斯蕃茄海鮮盅、紅酒燉牛肉、咖啡醬汁燒烤羊排佐松露洋芋、主廚特製沙拉



洪繡戀

年節過去，留下的不只是與家人歡聚的美好時光，還有過年時放縱自己口腹之慾所帶來的負擔嗎？又或許這段時間你已經對大魚大肉感到疲倦了嗎？別擔心！Yamicook特別在年節過後推出【養生下午茶】的課程。除了教您養生豆腐蛋糕的製作方式，還要邀請您一同品嚐有機黃豆與豆漿做出來的養生豆腐蛋糕；綿如絲綢的蛋糕體中透著淡淡黃豆香氣，中間夾著輕雅甜味的黑芝麻餡料，啜上一口普洱清茶或是冷泡烏龍茶，原來味蕾與心靈的滿足只要這麼單純就可以得到！

03/04 (五) 14:00~15:30 \$600

養生豆腐蛋糕、低溫風乾水果與堅果、普洱清茶、冷泡烏龍茶

### 交通位置與停車場

1. Yamicook 美食廚藝教室座落於復興北路與長安東路交叉路口，前中興百貨斜對面，華泰銀行大樓上方 8 樓。
2. 開車與騎車朋友沿著復興北路由北往南；或由復興南路由南往北；長安東路一段由西往東方向直行，即可抵達。
3. 停車場位置在下一個十字路口八德路上，由東往西直行，經大潤發中崙店，左邊即有台灣中油中崙加油站附設停車場，停車費用為每小時 20 元。

### 捷運指南

1. 南京東路站下車，沿復興北路，往八德路方向直走，就會看見長安東路，右轉對面華泰銀行大樓上方 8 樓，即是 Yamicook 美食廚藝教室。
2. 忠孝復興站，五號出口下車，沿復興北路，往市民大道方向直走，穿越市民大道與八德路之後，就會看見長安東路，左轉對面華泰銀行大樓上方 8 樓，即是 Yamicook 美食廚藝教室。

※單純以下車之後，步行距離計算，指南 1 由南京東路站下車的路線，會比較近些，提供您做參考。

### 關於 Yamicook 廚藝教室

電話：(02)2777-2988 傳真：(02)2777-5576 Email：yamicook.tw@gmail.com

地址：台北市長安東路二段 246 號 8 樓之 1

官方網站：[www.yamicook.com](http://www.yamicook.com) 官方相簿：<http://www.wretch.cc/album/yamicooktw>

官方臉書：請搜尋『Yamicook 美食廚藝教室粉絲團』