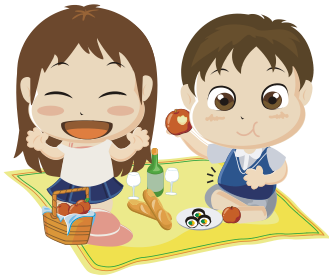


yami cook

Knowledge Skill Happiness



四月份詳細課程

Yamicook 兒童季 · 童心協力做料理

Yamicook美食廚藝教室 - 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。

慶祝正式會員人數破百 獨享好禮加碼送

Olitalia 系列油品買大送小



最近美食烹飪界碰到朋友彼此，最常開口問的第一句話是哪句話呢？答案就是，「您加入 Yamicook 正式會員了嗎？」沒錯！就是這個熱度！！Yamicook 的正式會員從上個月開始招募到現在已經正式突破百人了喔！Yamicook 讓每個喜歡下廚烹飪的朋友，輕鬆擁有一個漂亮乾淨的廚房，下廚無負擔，不再只是一個夢想！

為了回饋會員們對於 Yamicook 的支持，我們在四月份推出會員好禮加碼送活動，由店長精選 4 項食材 - 來自義大利原裝原罐進口的 Olitalia 高級系列油品要送給大家！只要您是 Yamicook 的正式會員，且會員儲值卡仍有 1000 元以上餘額，在 4 月份來教室上課的同時，可以任選購買乙瓶(1 公升) Olitalia 高級油品，我們就送您同樣種類油品乙瓶(0.5 公升)；買一瓶送一瓶，買二瓶送兩瓶，買越多送越多，數量有限請把握！



- 奧利塔特級冷壓橄欖油 400 元
- 奧利塔陳年葡萄醋 280 元
- 奧利塔葡萄籽油 310 元
- 奧利塔玄米油 320 元

會員紅利積點起跑 儲值越多賺越多 加入會員立刻送 2 點

Yamicook 的正式會員們有福囉！！Yamicook 為了回饋會員朋友們的熱情支持，自即日起，推出紅利點數回饋專案！正式會員只要每次儲值 5000 元，就送您紅利點數 1 點，紅利點數還可以無限累積，免費兌換每月推出之紅利積點商品喔！！儲值越多換越多，精選日本進口夢幻廚房用品通通帶回家！

四月份紅利兌換商品：



正式會員大募集 萬元好禮三重送 馬上入會，現賺 16400 元

Yamicook 美食廚藝教室正式邁入第十個月囉！過去的十個月，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！



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！

王祥富

04/06 (三) 14:00~15:30

百變醬菜、日式和風冷麵

洪繡巒

04/07 (四) 18:30~20:00

完全蔬菜高湯、
暖心雙色綜合青豆湯佐法國香蒜麵包

孟兆慶

04/08 (五) 14:00~15:30

巧克力布丁蛋糕、司康餅

李家成

04/09 (六) 18:30~20:00

紅肉丼(羊肉、牛肉)、黃味噌湯

王為平

04/12 (二) 18:30~20:00

雞胸木瓜沙拉、義式海鮮燉飯

Jerri So

04/13 (三) 14:00~15:30

泡芙甜點系列

Jack

04/16 (六) 15:00~16:30

白松露花椰菜卡布奇諾濃湯、
迎春番茄濃湯、烤香蒜法式麵包

歐子豪

04/18 (一) 14:30~16:00

高達起士

日本酒品酒與介紹：黃金大吟釀、賀茂鶴上等酒

Jack

04/21 (四) 15:00~16:30

法式巧克力杏仁蛋糕、摩卡卡士達

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 官方網站全面開放網站線上報名、線上刷卡了喔！！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，不論是 ATM 轉帳、匯款繳費、網路刷卡，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！保證別家找不到這麼便宜！！

就是現在，立刻上網！www.yamicook.com

您上課 我捐錢 一起為日本祈福

即日起捐款每位學員報名費用 10%

日本上個月發生了芮氏規模 9.0 強震，強震所造成的傷害，撼動了每個人的心。地震、海嘯、火山、核能危機、多災多難的日本，真的很讓人擔心與心疼。遠在台灣的我們，最簡單能做的一件事，就是祈福，祈求日本的好朋友們能儘快脫離天災的傷害，祈求我們的這個地球村能夠平平安安！

Yamicook 本著人溺己溺，人飢己飢的精神，也要以身作則帶頭表達對日本朋友們的關心！自即日起，只要每一位向 Yamicook 報名正式課程任何一堂課的學員，Yamicook 就捐出每位課程費用的 10%，捐給世界展望會做為日本賑災使用！

Yamicook 為日本祈福，也邀請您一同為日本祈福！

兒童季限定 Yamicook 專屬親子課程

一次報名兩堂課程，免費再送乙堂

您的孩子準備好迎接兒童節的到來了嗎？！4 月份是兒童的專屬季節！Yamicook 也要來陪您的小朋友一起過兒童節！我們在這個月份裡特別推出專為小朋友打造的一系列親子課程，一定要讓您跟您家的小朋友玩得不亦樂乎！

打頭陣的是金牌主廚王為平老師的迪士尼竹片便當課程，教您的小朋友從洗飯、煮飯、配料準備、調味、便當擺盤一氣呵成，讓您的小朋友以後可以自己在家輕鬆下廚，不再餓肚子囉！接棒演出的是王祥富老師的日式壽司親子課程，教您與您的小朋友如何完成一盤日式料理店的日式綜合壽司，搭配家常味噌湯基礎教學，養成小朋友認識日本料理的第一步，好吃又好玩！最後壓軸演出的是 Yamicook 最受小朋友喜歡的親子課程，招牌老師 Jerri So 要教每位爸媽跟小朋友做出香甜的杯子蛋糕、香草餅乾，然後還要讓您的小朋友親自動手為餅乾彩繪，畫出他們心中的小小天堂！

一連串好玩又好吃的親子課程，全部都是兒童節限定版，錯過這次保證再等一年！！學烹飪的小孩不會變壞，這是您培養小朋友對於美食的品嚐與喜愛，拉近您與孩子親子關係的最佳機會！您千萬不要錯過了喔！

報名費用為 1 位大人+1 位小孩為一組參加；兒童季課程同樣開放給非親子的個人學員報名參加！現在任選一次報名二堂兒童節課程，Yamicook 就免費再送您乙堂兒童節課程！讓您與您的小朋友都可以把 Yamicook 兒童季的課程通通學會，輕鬆學習無負擔！



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！

04/15 (五) 14:00~17:00 兒童季課程 \$1800

繽紛杯子蛋糕、棉花糖奶油卜卜米

04/24 (日) 14:00~17:00 兒童季課程 \$1800

薑餅人、香草餅乾、彩繪我的可愛餅乾



迪斯奈樂園



王為平

王為平老師是國內少見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，更曾經擔任國宴主廚。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。為平老師是個很幽默的老師，上課的過程中會從料理最簡單，但也最細微的地方開始講起，讓您學烹飪不再只是走馬看花，而能從做中學，得到豐富的料理知識。

04/19 (二) 18:30~21:30 兒童季課程 \$2000

迪斯奈西式便當製作 - 教您完成三種顏色神奇米飯

04/23 (六) 14:00~17:00 兒童季課程 \$2000

迪斯奈西式便當製作 - 教您完成三種顏色神奇米飯



阿富的壽司拵盤



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！

04/14 (四) 18:30~21:30 乾杯啦！下酒菜 \$2500

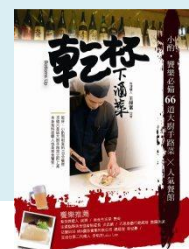
地雞唐揚、鮮魚甘露煮、野菇銀鉞燒、大根味噌煮

04/19 (二) 14:00~17:00 兒童季課程 \$2000

親子壽司拵盤、味噌湯

04/29 (五) 14:00~17:00 阿富的壽司拵盤 \$2500

壽司拵盤：巾壽司、壓壽司、捲壽司等五種壽司製作方法



報名王祥富老師本月「乾杯啦！下酒菜」課程，免費贈送親筆簽名新書乙本！

帕可料理世界



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！

04/10 (日) 10:30~13:30 西班牙小酒館 \$3000

西班牙海鮮飯、西班牙 Tapas：神奇炸花枝、馬鈴薯餅、拉丁香料鱈魚醃漬沙拉

04/17 (日) 10:30~13:30 在義大利遇見 Paco \$3000

手工麵疙瘩佐戈貢佐拉醬、牛肉千層麵、什錦蘑菇燴飯、檸檬乳清乳酪蛋糕

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」。

04/09 (六) 14:00~17:00 泰式經典食物戀 \$2500

紅咖哩牛、蝦酸湯、涼拌青木瓜、泰式炒河粉

04/27 (三) 14:00~17:00 經典食物戀 \$2500

魚香烘蛋、椒鹽蝦、客家小炒、西湖牛肉羹

健康新主張



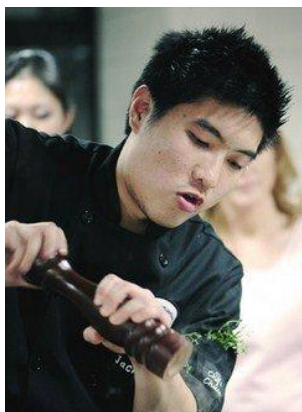
雷蒙

雷蒙老師曾任日本新松戶飯店台灣料理大廚、紅頂餐廳主廚與某大企業財團總裁私人食物調理師。2003 年獲壹週刊選為減肥天王，曾任八大綜合台「圓滿計劃」節目塑身名師、台灣大哥大營養塑身專線代言人，「食來運轉」節目主持人，也曾為警廣「星夜麒航」節目『享受健康』單元的主講人，更是眾多歌手演員的塑身老師。還著有《把雷蒙老師帶回家》、《雷蒙老師的魔鬼身材雕塑法》等數十本書；而《吃出美麗新花樣》這本書以花入菜的新嘗試、好口感，更讓 Discovery 頻道特別專訪作者雷蒙老師。從現在起，雷蒙老師要將他健康快樂的料理全部教給您，讓您身心歡愉無負擔。雷蒙老師要把對於食材及營養的專業，從選材、配料、烹飪手法，鉅細靡遺地分享給大家。

04/22 (五) 14:00~17:00 幸福花配方系列 \$2500

玫瑰醃雞、桂花脆皮豆、洛神花子排、薰衣草鮭魚羹

法式新潮流



Jack

說著濃濃英語腔調的中文，從小就在美國長大，是個標準的 ABC。20 歲初頭的時候就受到加拿大的星級法式餐廳獲聘擔任副廚，一身好功夫令人驚嘆。他也在芝加哥的 French Pastry School 學習甜點。而因為是從料理出身，所以 Jack 向來就是把烘焙視為一項挑戰，而且往往從料理的觀點來品嚐甜點，所以他的甜點總是與眾不同！Jack 認為，一段美好的烹飪體驗，可以說只有自己完全投身其中才能親身體會，這樣才可以引領你到人生的最高境界。不管是哪一種體認，與烹飪之間的互動往往會不自覺的引導人們謙卑，認知到食物與烹飪都應該是要被分享的，要與我們的工作夥伴、朋友或摯愛的人一起分享才會感覺美好，而這就是他烹飪料理課要教給大家的最重要元素！

04/30 (六) 14:00~17:00 \$2500

法式彩虹沙拉佐蔓越莓油醋、菲力法式牛排佐芥末青豆莢、榛果冰淇淋佐糖烤核桃

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！

04/23 (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

漫遊巧克力國度



賴曉梅

賴曉梅老師從事西點烘焙已超過 20 年，2009 獲得「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！而曉梅老師專研精緻甜點藝術，把每一份蛋糕與甜點都當成一項藝術品，作品每每出爐，都叫人驚呼連連。在 Yamicook 的課程中，她從一開始的甜點的基底，到每一項裝飾配件的製作，都會完整的教給每位學員。鉅細靡遺的講解，永遠都是讓學生帶著豐富的收穫回家。曉梅老師說只有不斷學習新知，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。

04/20 (三) 14:00~17:00 \$2000

厄瓜多爾巧克力、伯爵黑巧克力



歐子豪

在紐西蘭的立花日本料理研習多年後，再轉到日本繼續研究料理，最後又回到紐西蘭學習法式料理和甜品，從主菜到甜點樣樣精通。由於他對美食的狂愛與執著，在台北開了夢想中的-Hanabi 居酒屋。子豪老師堅持每天用的食材一定要當天清晨採買，他認為要做出好吃的料理，就必須徹底瞭解食材的特性、屬性。光是他菜單上就有十幾種不同的鹽與鹽的料理，可見他對料理的講究。此外，立花料理融合了日式料理的季節感，法式料理的立體感，所創造出的擺盤藝術更是絕妙難喻，您一定要來親身體驗！

04/26 (二) 14:30~17:30 \$2500

配酒料理：花枝醋物、明太子料理（明太子洋芋沙拉、明太子烏龍麵）

品酒酒單：天皇御用酒-黃金大吟釀、賀茂鶴上等酒、澤乃井純米吟釀

日本酒的歷史源遠流長，總想讓人想多探個究竟。Yamicook 特別邀請榮獲 SSI 清酒協會頒發清酒口利酒師執照、日本酒品質鑑定師的 Hanabi 居酒屋主廚 - 歐子豪老師親臨指導。無論日本酒的知識、品味，都要慢慢教您由淺入深去了解，搭配由歐子豪老師教您親手料理的下酒料理，幸福美妙盡在不言中。



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。

04/16 (六) 10:30~13:30 \$2500

蒜燒福祿肉、西炸蝦排、蕃茄哨子麵、雪菜黃魚羹

04/25 (一) 10:30~13:30 \$2500

古老肉、百頁瓜仔肉、雙菇燒麵筋、木須肉炒餅



洪繡戀

一般人熟知的洪繡戀老師，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；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。洪繡戀深信：「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。

04/11 (一) 14:00~17:00 \$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

04/28 (四) 14:00~17:00 \$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



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》節日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。

04/14 (四) 14:00~17:00 \$1800

香蕉芝麻戚風蛋糕，香酥核桃餅，芒果慕斯杯

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 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』