

Yamikoook 09月

yami
cook

09/02 (六) 09:30
李德全老師港式點心
1.蘿蔔糕(實作)
2.芋頭糕示範
費用：\$2,000

09/02 (六) 14:00
樊定宣老師現代新素食
1.上海火靠苦瓜
2.獅子頭
3.寧波炒年糕(實作)
4.棗泥煎鍋餅
費用：\$2,000

09/04 (四) 09:30
蘇上益老師日式料理
1.日式涼麵
2.火腿起司可樂餅
3.陶鍋蕃茄高麗菜捲
4.香煎油淋雞排(實做)
費用：\$2,000

09/08 (五) 09:30
林明燦老師
古早味辦桌料理
1.醬爆醬汁雞(實做)
2.台式塩酥鴨
3.紅燒通心鰻
費用：\$2,000

09/08 (五) 18:00
李德強名門私廚菜
1.蚵仔麵線
2.滷大腸
3.辣炒蘿蔔乾
4.蒜蓉醬,辣油
(學員部分參與操作)
費用：\$2,200

09/09 (六) 09:30
孟兆慶老師中式麵食
1.油豆腐細粉
2.黑芝麻紅糖大餅(實做)
費用：\$1,800

09/11 (一) 09:30
李德全老師
廣東傳家煲仔飯
1.臘味煲仔飯
2.北菇滑雞飯(實做)
3.鼓汁排骨煲仔飯
費用：\$2,300

09/12 (二) 18:30
PACO老師動手做Pizza
1.大蒜橄欖蕃茄佛卡夏
2.起司四重奏披薩實做
3.風乾帕瑪火腿披薩實做
4.香草帕瑪火腿麵包棒
費用：\$2,500

09/15 (五) 09:30
孟兆慶老師中式麵食
1.油豆腐細粉
2.黑芝麻紅糖大餅(實做)
費用：\$1,800

09/15 (五) 14:00
陳啟元老師中式料理
水餃單元
1.韓式泡菜煎餃(實做)
2.韭黃鮮蝦煎餃
3.韭菜水餃
4.酸辣湯
費用：\$2,300

09/17 (日) 09:30
蘇上益老師日式料理
1.日式花燒賣
2.雞腿排炊飯
3.爆漿五目豬肉丸子
4.醬燒大蝦 (實做)
費用：\$2,000

09/17 (日) 14:00
陳啟元老師中式料理
水餃單元
1.韓式泡菜煎餃(實做)
2.韭黃鮮蝦煎餃
3.韭菜水餃
4.酸辣湯
費用：\$2,300

YamiCook 09月

yami
cook

09/18 (一) 09:30
程安琪老師中國名菜
精選粵菜篇
1.蠔油牛肉
2.咕咾肉(實作)
3.臘味飯
4.廣式蒸魚
費用：\$2,500

09/23 (六) 09:30
程安琪老師中國名菜
精選粵菜篇
1.蠔油牛肉
2.咕咾肉(實作)
3.臘味飯
4.廣式蒸魚
費用：\$2,500

09/26 (二) 09:30
張秋永的異國風情
1.鮮蝦松露烏巢麵(實作)
2.伊斯坦堡香料牛肉丸
3.脆皮雞肉玉米濃湯
4.芝麻水波中卷沙拉
費用：\$2,200

09/20 (三) 09:30
衣建德老師韓式料理
中秋節烤肉課
1.醃製帶骨牛小排豬排
(實做)
2.烤肉沾醬
3.韓風沙拉
費用：\$2,000

09/24 (日) 09:30
林明燦老師
古早味辦桌料理
1.醬爆醬汁雞(實做)
2.台式塩酥鴨
3.紅燒通心鰻
費用：\$2,000

09/28 (四) 09:30
孫慶華泰式料理
1.香茅烤魚
2.冬蔭功海鮮湯
3.辣拌牛肉(實做)
4.黃咖哩炒蟹
費用：\$2,000

09/20 (三) 14:00
09/23 (六) 14:00
陳妍希老師五堂基礎
系列之二歐式磅蛋糕
1.水果蛋糕(實做)
2.檸檬蛋糕
3.伯爵茶蛋糕
費用：\$2,000

09/25 (一) 09:30
學員好評加開課程
孟兆慶老師中式麵食
1.豆沙鍋餅
2.水煎包(實做)
費用：\$1,800

09/29 (五) 09:30
跟著Elisa一起吃香喝辣
1.精燉肉骨茶
2.峇里風味花生咖哩
3.重慶紹子小麵
4.麻辣脆瓜涼粉
(本課程無實做)
費用：\$2,000

168 烘焙教室

09/10 (日) 13:30
王敏娟老師中秋系列
1.芋頭酥
2.金月娘
(皆實作)費用：\$2,000

09/17 (日) 13:30
王敏娟老師手作加開
1.黑橄攪迷迭香佛卡夏
2.紅寶石佛卡夏
(皆實作)費用：\$1,800

168教室地址：
台北市羅斯福路一段168號2樓
網路報名：
<http://www.yamicook.com/>
洽詢電話：
02-27772988