

Yamikoook 10月

yami
cook

10/01 (日) 14:00

168教室Eric法式烘焙

- 1.黑麥起士麵包(實做)
- 2.黑麥堅果麵包(實做)

費用：\$2,200

10/06 (五) 09:30

林明燦老師辦桌料理

- 1.古早味紅燒雞肉(實作)
- 2.南鮮雞
- 3.香酥魚捲

費用：\$2,000

10/08 (日) 14:30

何文熹老師

豪華法式甜點

- 1.貴族手工千層蛋糕
- 2.核桃桂圓蛋糕(實做)

費用：\$2,500

10/11 (三) 09:30-13:30

衣建德老師韓式料理

一年只教一次

- 1.韓國大白菜泡菜(實做)
- 2.韓國蘿蔔泡菜

費用：\$3,000

10/12 (四) 09:30

蘇上益老師日式料理

- 1.簡易蛋包飯(實作)
- 2.川味醬汁水煮雞胸肉
- 3.日式炒烏龍麵
- 4.馬鈴薯煎餅

費用：\$2,000

10/13 (五) 14:00

PACO 老師 BBQ 豬肋排

- 1.香烤辣醬肋排(實做)
- 2.迭香烤馬鈴薯
- 3.迷迭香蟹肉白花椰濃湯
- 4.橙汁巧克力蛋糕

費用：\$2,500

10/13 (五) 18:30

李德強老師

餐廳招牌菜涼菜篇

- 1.麻辣牛腱
- 2.雞絲拉皮(實作)
- 3.紅崧四季豆
- 4.雙椒皮蛋

費用：\$2,200

10/14 (六) 13:30

168教室王敏娟老師

手做加開

- 1.肉桂捲(實做)
- 2.滿福堡

費用：\$1,800

10/15 (日) 14:30

何文熹老師

豪華法式甜點

- 1.草莓&鳳梨法式軟糖
- 2.乳酪三重奏(實作)

費用：\$2,500

10/16 (一) 09:30

程安琪老師

中國名菜精選粵菜

- 1.檸檬雞片(實做)
- 2.豉汁排骨
- 3.炒鴛鴦牛柳
- 4.豆椒炒魚球

費用：\$2,500

10/18 (三) 09:30

蕭冠之老師年菜示範課

- 1.蠔皇三絲扒魚唇
- 2.臘味煲仔飯
- 3.川味漁香大元寶
- 4.廣式上湯大花蟹

費用：\$2,500

10/18 (三) 14:00

陳妍希老師五堂基礎

系列之三:派點

- 1.檸檬派
- 2.杏仁奶油洋梨派
- 3.美式水果派(實做)

費用：\$2,000

Yamikoook 10月

yami
cook

10/20 (五) 18:30

藍偉華老師廚房料理的
魔藥學

- 1.混和香料瑪莎拉(實做)
 - 2.薩摩沙三角餅佐香料泡菜
 - 3.土耳其烤肉(實做)
 - 4.番紅花香料飯
 - 5.馬薩拉奶茶
- 費用：\$2000

10/21 (六) 14:00

陳妍希老師五堂基礎
系列之三:派點

- 1.檸檬派
- 2.杏仁奶油洋梨派
- 3.美式水果派(實做)

費用：\$2,000

10/22 (日) 09:30

孟兆慶老師中式麵食

- 1.老麵鮮肉生煎包(實做)
- 2.蔥抓餅

費用：\$1,800

10/22 (日) 14:00

陳啟元老師Q彈宜蘭肉羹

- 1.手工肉羹(實做)
- 2.宜蘭肉羹麵
- 3.宜蘭五香肉捲
- 4.肉捲沾醬

費用：\$2,300

10/23 (一) 09:30

張秋永老師的異國風情

- 1.起司海膽鮮蝦盅
- 2.蘇格蘭羊肉湯
- 3.松露鱈於培根堡(實做)
- 4.暖烤熔岩巧克力

費用：\$2,200

10/25 (三) 09:30

衣建德老師韓式料理

- 1.泡菜鍋
- 2.泡菜炒豬肉(實作)
- 3.雪花泡菜
- 4.泡菜主小魚乾

費用：\$2,200

10/27 (五) 13:30

孟兆慶老師中式麵食

- 1.老麵鮮肉生煎包(實做)
- 2.蔥抓餅

費用：\$1,800

10/28 (六) 09:30

蘇上益老師日式料理

- 1.簡易蛋包飯(實作)
- 2.川味醬汁水煮雞胸肉
- 3.日式炒烏龍麵
- 4.馬鈴薯煎餅

費用：\$2,000

10/29 (日) 09:30

林明燦老師辦桌料理

- 1.古早味紅燒雞肉(實作)
- 2.南鮮雞
- 3.香酥魚捲

費用：\$2,000

10/29 (日) 13:30

168教室王敏娟老師

手做烘焙

- 1.德式香腸麵包(實做)
- 2.原味貝果

費用：\$1,800

168 烘焙教室

168教室地址：

台北市羅斯福路一段168號2樓

網路報名：

<http://www.yamikoook.com/>

洽詢電話：

02-27772988

最新資訊
照過來~



手機 LINE 掃
描 QR Code
即可收到最新
課程資訊喔！