

Yamikook 1月

01/11(五)14:00-16:30

黃火盛老師無麵粉蔗糖蛋糕

系列三堂課之三

1. 乳酪蛋糕(實作)
2. 醇香咖啡蛋糕

費用：\$1600

01/12(六)09:30~15:30

孟兆慶老師 12 種必學麵包秘技之三

1. 酸奶吐司
2. 紅糖葡萄乾麵包
3. 三角小餐包
4. 焦糖核桃肉桂卷

費用：\$2600

01/13(日)13:30(調整

為 01/26(六)14:00)

何文熹老師精緻甜點

1. 炙燒十勝奶霜蛋糕(示範)
2. 蝴蝶酥餅禮盒(實作)

費用：\$2500

01/14(一)09:30

程安琪老師做年菜過好年觀摩課 1. 一品鍋

2. 三鮮春捲
3. 干貝燴芥菜
4. 寧式炒年糕
5. 紅燒烤麩

費用：\$2500

01/15(二)09:30~15:30

孟兆慶老師 12 種必學麵包秘技之三

1. 酸奶吐司
2. 紅糖葡萄乾麵包
3. 三角小餐包
4. 焦糖核桃肉桂卷

費用：\$2600

01/16(三)09:30

衣建德老師韓式芝麻葉料理

1. 千層火鍋
2. 醃製芝麻葉
3. 辣炒五花肉
4. 韓風涼拌。芝麻葉沙拉

費用：\$2200

01/17(四)09:30

李佳其老師日式料理

1. 地雞鮮茄親子雜炊(實作)
2. 酥炸胡麻豆腐
3. 鯛魚大根揚煮
4. 冬白菜海棠果

費用：\$2000

01/17(四)14:00

陳妍希老師新年團圓甜點

1. 平安吉利港式煎堆(蘋果橘子風味)
2. 好運旺旺鳳梨翻轉蛋糕(實作)

費用：\$1600

01/18(五)14:00-18:00

連愛卿老師春節年貨專修班—手工香腸

1. 原味手工香腸〈實作〉
2. 養生紅麴手工香腸〈實作〉(贈送腸衣及製作香腸的漏斗)

費用：\$3200

01/19(六)09:30-12:30

Vincent 老師兒童英語烹飪課

1. 鮭魚三明治
2. 薯餅
3. 沙拉〈教美奶滋做法〉

費用：\$1800

01/21-01/23

小廚師冬令營三日課程
雞豬牛的美味料理

12/25 前報名優惠價 7000 元
(原價 7500 元)

01/24-01/25

小廚師冬令營二日課程
最受歡迎的點心

12/25 前報名優惠價 4200 元
(原價 4500 元)

Yamikoook 2月

01/26(六)09:30

程安琪老師做年菜過好年觀摩課

1. 一品鍋
2. 三鮮春捲
3. 干貝燴芥菜
4. 寧式炒年糕
5. 紅燒烤麩

費用：\$2500

01/31(四)09:30

孫慶華泰式料理

1. 香酥酸辣魚
2. 月亮蝦餅
3. 咖喱大蝦(實做)
4. 雲南酸筍雞

費用：\$2000

02/16(日)09:00-13:00

許毓仁老師超萌造型饅頭實做課

1. 閃亮小星星
2. 雨後的彩虹
3. 母雞抱小雞(全部實做)

費用：\$1800

02/18(一)18:30

周文森老師(Vincent)經典歐陸套餐

1. 脆皮德國豬腳
2. 德國檸檬酸菜(實作)
3. 松露薯泥
4. 蒜香辣椒鯉魚細扁麵(實作)
5. 法式牛肝菌濃湯

費用：\$1900 不適用儲值學員優惠

01/27(日)14:00

劉成玉老師韓式料理

1. 豬龍骨湯
2. 韓式八寶雞粥
3. 辣炒年糕(實作)
4. 現醃現烤韓式烤肉

費用：\$2200

01/31(四)13:30

林繼正老師春節年菜專修班

1. 港式蘿蔔糕(純米漿製作每位學員帶回一條蘿蔔糕)
2. XO醬炒蘿蔔糕
3. 香菜皮蛋魚湯
4. 口水雞

費用：\$2300

02/16(日)14:00-18:00

許毓仁老師超萌造型饅頭實做課

1. 草原奶油獅
2. 葉上的瓢蟲
3. 編織棒棒糖(全部實做)

費用：\$1800

02/19(二)09:30

林繼正老師十道精選砂鍋五堂課之五

1. 五花牛肉粉絲鍋
2. 鹹魚五花肉鍋(實作)
3. 蟹黃角瓜
4. 蒜香牛肉炒飯

費用：\$2200

01/28-01/30

小廚師冬令營三日課程過年美味料理

12/25 前報名優惠價 7000元 (原價 7500元)

02/12(二)14:00

房東泰泰(電影美食端上桌作者)

- A. 電影美食講座
 - B. 料理教學: 1. 魔幻馬薩拉粉(每人帶回一瓶, 約30克) 2. 坦都里烤肉串 3. 印度醇濃馬薩拉奶茶 4. 松露巧克力
- 費用：\$1200 不適用儲值學員優惠

02/18(一)13:00

周文森老師(Vincent)西餐牛豬雞四款主菜專班

1. 美國安格斯肋眼牛排
2. 美國板腱牛排煎法(實做)
3. 盤克夏小戰斧豬排
4. 香草雞胸肉煎法(實作)

費用：\$1900 不適用儲值學員優惠

02/21(四)14:00

Vivian 邱玟心老師生酮美食餐桌

Yamicook 2月

02/24(日)09:30

曾女香老師越式料理

02/24(日)14:00-16:30

黃火盛老師非麵粉，無澱粉與蔗糖蛋糕系列三堂課之一

1. 長麵包(實作)
 2. 小餐包
 3. Pizza 皮
 4. 牛奶糖
- 費用：\$1600

02/25(一)13:30-17:30

連愛卿老師

1. 萬巒豬腳、醬汁(部分實做，每人可帶一隻三斤的萬巒豬腳)
 2. 酸菜多拿滋
- 費用：\$3000

02/26(二)09:30

孫慶華老師泰式料理

02/26(二)14:00

周文森老師(Vincent)

義式風情

1. 松子牛肉丸佐煙花女醬(實作)
 2. 煙花女意大利麵(實作)
 3. 低溫香煎脆皮櫻桃鴨胸
 4. 法式蘑菇濃湯
- 費用：\$1900 不適用儲值學員優惠

02/28(四)09:30

連愛卿老師手工香腸全實做

1. 原味手工香腸
 2. 養生紅麴手工香腸
- 費用：\$3200

02/28(四)14:00

連愛卿老師家庭尾牙幸福潤餅

1. 自製潤餅皮
 2. 潤餅配料紅糟肉等8種(每人做四卷)
- 費用：\$2300

03/09(六)14:00-16:30

黃火盛老師非麵粉，無澱粉與蔗糖蛋糕系列三堂課之一

1. 蔥麵包(實作)
 2. 核桃夾心
 3. 松露巧克力
- 費用：\$1600

04/13(六)14:00-16:30

黃火盛老師非麵粉，無澱粉與蔗糖蛋糕系列三堂課之一

1. Pizza
 2. 紅醬(實作)
 3. 台式(實作)
 4. 青醬
- 費用：\$1600

更多課程資訊可至官網查詢：

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



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！

海撰 海鮮禮盒預購中

迎春 納鮮 慶新年

Health & Fresh 茨仔頂からの恵み

活動日期：即日起至108/02/01止

閤家團圓A組合8+1樣 **黑貓低溫宅配** 原價4357元 團圓價3430元 

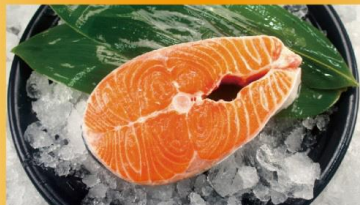
8+1樣精選組合：野生特級巨無霸白鯧魚、頂級大龍虎石斑(最高等級)、優質大黃魚、北海生食級干貝、格陵蘭扁鱈切片、挪威鮭魚切片、活凍大軟絲、野生大草蝦。贈 海撰2019年日式精緻保冷袋



野生特級巨無霸白鯧魚(750g±10%) 頂級大龍虎石斑(最高等級)(600g±10%) 優質大黃魚(500g±10%)



北海道生食級干貝(300g±10%)



挪威鮭魚切片(400g±10%)



格陵蘭扁鱈切片(370g±10%)



活凍大軟絲(500g±10%)



野生大草蝦(8大尾)(300g±10%)



Yamicook 搶鮮訂購專線
陳紹真小姐 0933993803

あじまん