

# Yamikoook 05/07 更新

**05/07(二)14:00**

曾女香老師法式越南三明治

1. 法國麵包(實作, 每人兩條)
  2. 越式叉燒肉
  3. 三明治泡菜
- 費用: \$2200

**05/08(三)18:30**

Paco 老師手工披薩

1. 披薩餅皮(實作)
  2. 雞肉青醬披薩(實作)
  3. 拿波里披薩(實作)
  4. 海鮮白醬披薩示範
  5. 提拉米蘇示範
- 費用: \$2500

**05/10(五)13:00-17:30**

連愛卿老師經典傳統台式美食

- 海味大加頂級霸王粽  
內餡: 香滷鮑魚、日本干貝、滷肉、蚵乾、滷花菇、蛋黃、栗子  
<每位可得五顆頂級霸王粽>  
費用: \$3200

**05/14(二)14:00**

徐誌嶸老師中式料理

1. 香根魚露蒸魚
  2. 酸菜牛肉凍
  3. 泰式涼拌海鮮
  4. 鮮菇白灼牛肉
  5. 蒸魚汁炒蛋
- 費用: \$2300

**05/16(四)14:00**

林繼正老師私房創意好粽

1. 港式咖哩豬肉粽
  2. 辣味紅燒牛肉粽
- 費用: \$2800

**05/17(五)09:30**

Vincent 老師印度家常料理

1. 印度點心 Samosa
  2. 家庭主婦豬肉咖哩
  3. 煎餅 Paratha
- 費用: \$2000

**05/17(五)18:30**

到迺恆家吃飯—料理新手入門必修課

1. 古早味滷肉和豆乾
  2. 快炒必備芹菜炒中卷(實做)
  3. 天天都想吃的番茄炒蛋(實做)
- 費用: \$1600  
<兩人同行打九折>

**05/18(六)09:30**

林明燦老師古早味台菜料理

1. 河鰻老油條
  2. 櫻花蝦蓮子油飯(部份實作)
  3. 紅燒虎掌
- 費用: \$2300

**05/18(六)14:00**

林繼正老師港式經典美味

1. 牛腩撈麵(乾)
  2. 港式咖哩雞腿(每位帶回一隻咖哩雞腿)
  3. 鮮蝦腐皮捲
  4. 金瑤扒時蔬
- 費用: \$2500

**05/19(日)09:30**

曾女香老師越南料理

1. 法國麵包(實作, 每人兩條)
  2. 越式叉燒肉
  3. 三明治泡菜
- 費用: \$2200

**05/20(一)14:00**

林國汶老師港式餐廳熱門菜

1. 脆皮雞腿(每位帶一隻)
  2. 北菇滑雞煲(萬用煲仔汁)
  3. 蜂巢玉帶酥
  4. 鴛鴦奶茶
- 加碼: XO 醬炒魚片  
費用: \$2300

**05/21(二)09:00**

黃郁香老師中式麵食

1. 芝麻燒餅
  2. 油條
  3. 厚燒餅
- 費用: \$2000

05/21(二)18:30

陳妍希老師手做甜點初階

1. 法式蘋果派
2. 豹紋餅乾(實做)

費用：\$1600

05/22(三)09:30

李佳其老師日式料理

1. 醬燒豬肉燒飯團(實作)
2. 鰹魚梅味煮
3. 春高麗菜照燒豬肉卷
4. 明太子切餅春卷

費用：\$2200

05/22(三)18:30

茶蘭家廚中式料理

1. 紅燒魚塊〈鮭魚〉
2. 豆干炒肉絲(實做)
3. 味噌苦瓜(實做)

費用：\$1600

〈兩人同行打九折〉

05/25(六)09:30

曾女香老師越南料理總統級的  
越南美味

- 1 河內烤肉
- 2 越式特製泡菜
- 3 甘蔗蝦(實作，每人四條)

費用：\$2200

05/25(六)14:00

徐誌嶸老師中式料理

1. 香根魚露蒸魚
2. 酸菜牛肉凍
3. 泰式涼拌海鮮
4. 鮮菇白灼牛肉
5. 蒸魚汁炒蛋

費用：\$2300

05/26(日)09:30

李德全老師無肉不歡

1. 台式排骨酥
2. 經典炸排骨(每位一片)
3. 香蒜肉片
4. 椒汁白肉(實作)

費用：\$2300

05/26(日)14:00

林繼正老師私房創意好粽

1. 港式咖哩豬肉粽
2. 辣味紅燒牛肉粽

費用：\$2800

05/27(一)14:00

周文森老師

1. 手工煙燻鮭魚製作
2. 煙燻鮭魚沙拉
3. 英式炸魚薯條
4. 鱗片炸粉製作
5. 獨門塔塔醬製作
6. 法式蘇芙蕾(實作)

本日課程不適用優惠折扣

費用：\$2800

05/28(二)18:30

周文森(Vincent)義大利青  
紅白醬及麵食、燉飯全實作  
課程

1. 西西里番茄海鮮義大利圓麵
2. 奶油培根蘆筍斜管麵
3. 松子青醬蛤蜊燉飯

費用：\$2200

本日課程不適用優惠折扣

05/29(三)13:30

衣建德老師韓式料理

1. 韓式炒泡菜
2. 辣炒章魚
3. 泡菜炒五花肉(實作)
4. 燉小魚干馬鈴薯

費用：\$2800

05/29(三)18:30

周文森老師

1. 甜南瓜醬燻肉細扁麵扁麵)
2. 西班牙海鮮燉飯(義大利米燉飯)
3. 辣味槍烏賊義大利黑麵(黑醬X義大利麵)

費用：\$2200

本日課程不適用優惠折扣

05/30(四)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 香蘭葉魚頭湯
2. 蝦醬四季豆
3. 香辣醉仙花枝
4. 泰式沙爹(實做)

費用：\$2000

**06/03(一)14:00**

林國汶老師港式餐廳熱門菜

1. 脆皮雞腿(每位帶一隻)
2. 北菇滑雞煲(萬用煲仔汁)
3. 蜂巢玉帶酥
4. 鴛鴦奶茶

加碼：XO 醬炒魚片

費用：\$2300

**06/04(二)14:00**

徐誌嶸老師中式料理

1. 雙味涼筍
2. 焗烤綠竹筍
3. 筍子辣包
4. 秘製辣椒醬

費用：\$2300

**06/05(二)10:00-12:30**

莉雅老師不用蜂蠟可麗露

3 個口味

原味, 小山園抹茶、巧克力  
共可帶回 6 個

費用：\$1700

**06/05(二)14:00-17:00**

莉雅老師營業快速版

1. 千層蝴蝶酥(實作)
2. 法式蘋果千層酥(示範)
3. 杏仁酥條(示範)

一次做可帶回：12 入蝴蝶酥,  
12 入蝴蝶酥材料包, 蘋果千層  
派 一塊, 杏仁酥條一塊

費用：\$2300

**06/15(六)09:30**

程安琪老師經典家傳菜

1. 松子鮮蝦鬆
2. 椒麻雞
3. 香蔥火靠子排
4. 浮雲鱈魚羹
5. 番茄牛肉燴飯

費用：\$2500

**06/16(日)09:30**

林繼正老師港式經典美味

1. 砂鍋香芋臘味雞球
2. 香芋臘味雞球煲仔飯(萬  
用煲仔飯醬汁)
3. 鮮蝦沙茶粉絲煲(實作)
4. 西芹夏威夷豆炒百合

費用：\$2300

**06/16(日)14:00**

何文熹老師精緻甜點

1. 經典覆盆子巧克力
2. 焦糖薰衣草奶酪(實做)

費用：\$2500

**06/23(日)14:00**

徐誌嶸老師中式料理

1. 雙味涼筍
2. 焗烤綠竹筍
3. 筍子辣包
4. 秘製辣椒醬

費用：\$2300

**06/24(一)14:00**

林國汶老師港式餐廳熱門菜

1. 芋泥鴨
2. 銀蘿牛腩煲
3. 三杯牛腩煲
4. 梅汁苦瓜
5. 椰汁西米露

費用：\$2500

# 粽葉飄香!!

## 名師私房美味粽子教學

### 連愛卿老師

#### 1.傳統蛋黃肉粽

04/28(日) 14:00-18:00

05/03(五) 14:00-18:00

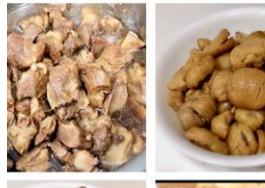
內餡：滷肉、滷蚵乾、滷花菇、  
蛋黃、花生

(每人包製5顆粽子)

#### 2.海味大加持頂級霸王粽

05/10(五)13:00-17:30

內餡：增加香滷鮑魚、日本干貝、  
滷肉、蚵乾、滷花菇、蛋黃、栗子  
(每位可得五顆頂級霸王粽)



### 林繼正老師

#### 私房創意好粽

05/16(四)14:00

05/26(日)14:00

1. 港式咖哩豬肉粽
2. 辣味紅燒牛肉粽

五月一日起，開放預購林繼正  
老師的港式咖哩豬肉粽、辣味  
紅燒牛肉粽，詳情請洽陳紹真  
0933-993-803。

## 黃郁香老師中式麵教學



04/23(二)09:00-13:00

1. 蘇式月餅
2. 鳳梨酥

05/07(二)09:00

1. 肉包
2. 雪裡紅煙燻豆皮包子
3. 青江菜蝦皮包子
4. 胡椒餅

05/21(二)09:00

1. 芝麻燒餅
2. 油條
3. 厚燒餅

