

# Yamikoook 05/19 更新

**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. 鯖魚梅味煮
  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. 韓式炒泡麵
  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

06/11(二)14:00

曾女香老師越南家常套餐

1. 酸辣魚湯
  2. 海陸蒜味(實作)
  3. 空心腐乳菜
  4. 乾拌米線
- 費用：\$2000

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：\$250

06/15(六)14:00

曾女香老師越南家常套餐

1. 酸辣魚湯
  2. 海陸蒜味(實作)
  3. 空心腐乳菜
  4. 乾拌米線
- 費用：\$2000

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

**06/19(三)14:00**

范新民老師中式料理

1. 冰梅南瓜
2. 鳳梨梅子雞
3. 蝦腰麵
4. 賽螃蟹〈實作〉

費用：\$2300

**06/22(六)14:00**

范新民老師中式料理

1. 冰梅南瓜
2. 鳳梨梅子雞
3. 蝦腰麵
4. 賽螃蟹〈實作〉

費用：\$2300

**06/23(日)14:00**

徐誌嶸老師中式料理

1. 清蒸綠竹筍
2. 椒鹽鮮筍
3. 鮮筍燒肉
4. 焗烤綠竹筍
5. 筍子辣包(教自煉花椒油，秘製辣椒醬)

送 50g 焗烤醬 100g 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

**06/25(二)14:00**

周文森(Vincent)西餐

**06/26(三)14:00**

周文森(Vincent)西餐

**06/27(四)09:30**

林繼正老師港式經典美味

1. 港式叉燒
2. 海鮮香泡飯
3. 松露田園時蔬

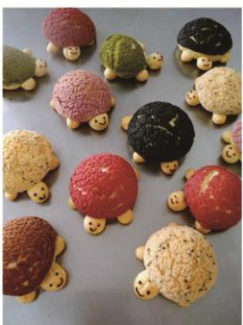
費用：\$2300

**06/27(四)14:00**

林繼正老師港式經典美味

# 108年小廚師夏令營開課囉

好看好吃好玩大集合，今年的內容更有趣喔



## Yamicook與小廚師的美味約會

實用美味料理教學外，今年的特色還有吸睛的造型餐點、手指點心、咕咕雞刈包、角落生物饅頭、巧虎飯糰、烏龜泡芙等，天天得意的帶自己做的成品回家喔。

如果孩子回家跟您說個不停，請別感到意外，因為真的有太多有趣的事要說，放心，因為有點小累，晚上他會睡得很早。

如果孩子問您周末有空嗎，請一定要說有，因為他跟夥伴特別安排周末派對，他們設計菜單、採買及完成一桌美味，很令人期待喔。

## 課程規劃

7、8月規劃A.B.C.D 4個班

每日上課時間09:30-16:30

### 費用訂價(每人)

A班 7/1 - 7/2 (二天) \$5,000

B班 7/3 - 7/6 (三天半) \$8,500

C班 8/5 - 8/6 (二天) \$5,000

D班 8/7 - 8/10 (三天半) \$8,500

### 早鳥優惠價

5月31日前報名/

二天班\$4,500 三天半班\$8,000 報名五天半\$12,500，送本教室上800元抵用卷一張

5月31日後報名/

原價收費，報名五天半送本教室上800元抵用卷一張

備

報名五天半送本教室上800元抵用卷一張

備

與現金



其什

請視個別狀況接受報名。

南京復興站及忠孝復興站間，出站步行約7分鐘。