

Yamikoook 06/07 更新

06/08(六)14:00

林明燦老師古早味台菜料理

1. 涼拌海蜆皮
2. 撒嬌喜全雞
3. 八絲鮪魚屯
4. 福元芋泥

(本課學員無實做)

費用：\$2200

06/10(一)14:00

連愛卿老師水煎包

1. 高麗菜肉餡包實做 5 個
2. 韭菜肉餡包實做 5 個
3. 蔬菜素餡包

費用：\$2200

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

06/11(二)18:30

林浚成日式料理

1. 竹葉蒸筍飯
2. 鮮筍田樂燒
3. 雞汁竹尹碗

(本課學員無實做)

費用：\$1600

06/13(四)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

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

(本課學員無實做)

費用：\$2500

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：\$2000

06/21(五)14:00

吳忠霖老師中式料理五星級飯店的隱藏版美食

1. 魚子百花鑲鮮帶(實作，三顆)
2. XO 醬百花鬼馬
3. 芹香蒜苗百花絲
4. 紫蘇南瓜豆腐

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：\$2000

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 請自備容器 本課學員無實做
費用：\$2300

06/25(二)18:30

林浚成老師日式料理

1. 蝦芋黃身
 2. 秋葵高湯冷麵(山形だし)
 3. 錦菇豆乳蒸物
- (本課學員無實做)
費用：\$1600

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
- (本課學員無實做)
費用：\$2300

06/28(五)14:00

黃景龍師傅出高招

1. 五柳土魷魚
 2. 海皇什菜鍋
 3. 三丁雞酒飯〈延伸三丁雞酒粽〉
 4. 瑤柱扣白玉
- 每位可帶回兩個雞酒粽
(本課學員無實做)
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
- (本課學員無實做)
費用：\$2500

06/26(三)09:30

李佳其老師日式料理

1. 沖繩雜炒
 2. 仲夏南蠻雞
 3. 豆乳冷製担担麵
 4. 鰻魚滑蛋煮(實做)
- 費用：\$2200

06/27(四)14:00

林繼正老師港式經典美味

1. 豉汁鳳爪
 2. 腊味煲仔飯
 3. 鳳爪煲仔飯
 4. 杏汁豬肺湯
 5. 金沙筍白筍
- (本課學員無實做)
費用：\$2300

07/01(一) 09:30-16:30

小廚師夏令營 A 班-1

- 上午：三鮮炒手工麵 蘿蔔排骨湯
下午：夏威夷披薩 丹麥酥餅

06/25(二)14:00

周文森(Vincent)早午餐

1. 班尼迪克蛋(實作)
 2. 荷蘭汁
 3. 美式鄉村牛肉漢堡、手工漢堡肉(實作)
 4. 墨西哥雞肉捲餅(實作)
 5. 番茄雞肉內餡
 6. 酪梨醬
 7. 蜂蜜芥末醬
- 本日課程不適用優惠折扣
費用：\$2100

06/26(三)14:00

周文森(Vincent)早午餐

1. 美式鮮蝦豬肉堡：手工海鮮肉堡(實作)
 2. 英式塔塔醬
 3. 瑪茲瑞拉歐姆蕾(實作)
 4. 野菇蔬菜內餡
 5. 香脆帕瑪森馬鈴薯絲煎餅(實作)
 6. 水牛城辣味雞翅
- 本日課程不適用優惠折扣
費用：\$2100

06/28(五)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 泰式酸辣海鮮湯
 2. 泰式炒河粉
 3. 椒麻雞
 4. 鳳梨炒飯
 5. 青芒果沙拉
- 費用：\$2000

07/02(二) 09:30-16:30

小廚師夏令營 A 班-2

- 上午：高麗菜水煎包 香菇雞湯
下午：巧克力豆餅乾 珍珠奶茶

07/03(三) 09:30-16:30

小廚師夏令營 B 班-1

上午：中式漢堡餐〈滷紅燒肉、煎荷包蛋〉

下午：有趣 finger food-可愛小雞飯糰餐

07/04(四) 09:30-16:30

小廚師夏令營 B 班-2

上午：快炒神菜：豆乾肉絲與芹菜炒中卷

下午：家家必備的食材—豬絞肉的妙用〈瓜仔肉 絞肉馬鈴薯〉

07/04(五) 09:30-16:30

小廚師夏令營 B 班-3

上午：我的造型餐 part1
用天然食材做彩色米飯，角落生物餐點。

下午：造型饅頭/刈包

07/04(六) 09:30-13:00

小廚師夏令營 B 班-4

周末派對成果發表會，備餐、餐桌佈置、一起看這幾天的花絮照片，品嚐孩子學會的菜色。

07/08(一)10:00-12:30

莉雅老師烘焙甜點

蛋黃酥與菠蘿蛋黃酥(實作)

成品：10 顆入精緻餅盒

費用：\$1500

07/08(二)13:30-16:00

莉雅老師烘焙甜點

莉雅鳳梨酥 2.0:

濃濃蛋香起士黃金小麥色鳳梨酥(實作)+咖啡檸檬鳳梨酥(加碼示範)

成品為鳳梨酥 8 個

費用：\$1800

07/13(六)09:30

李德全老師中式料理

07/16(二)09:30

徐誌嶸老師中式料理

1. 胭脂白玉
2. 苦瓜肥腸煲
3. 冰鎮梅汁苦瓜
4. 梅醬蒸鱈魚
5. 螃蟹苦瓜封

加碼：茄子肥腸煲

費用：\$2300

07/21(日)09:30

徐誌嶸老師中式料理

1. 胭脂白玉
2. 苦瓜肥腸煲
3. 冰鎮梅汁苦瓜
4. 梅醬蒸鱈魚
5. 螃蟹苦瓜封

加碼：茄子肥腸煲

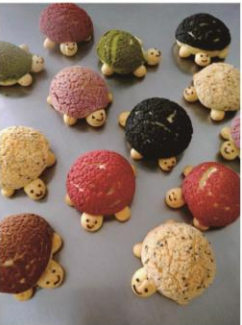
費用：\$2300

07/28(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

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



Yanicook與小廚師的美味約會

認識食材、學習安全用刀及火候、調味，做出實用美味東西料理與點心，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

儲值會員、舊生、二人以上同行，皆享訂價9折優惠，報名五天半送本教室上800元抵用卷一張

備註：抵用卷限本教室其它課程使用，不可折換現金



其他說明

- 招收對象 國小一年級~國中二年級的學生，本教室得視個別狀況接受報名。
- 上課地點 台北市長安東路二段246號8樓之一(捷運南京復興站及忠孝復興站間，出站步行約7分鐘。
- 請自備水壺及個耐熱外帶盒來盛裝完成品。
- 本教室得視狀況調整課程內容及時間，將提前告知。