

Yamikoook 06/23 更新

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. 錦菇豆乳蒸肉
- (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

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

06/24(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

06/28(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
(本課學員無實做)

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

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)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

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〉

07/08(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

07/12(五)13:30

王艷玲老師五星級版麵食 精
緻五行餃宴
1. 酸白菜餃(酸白菜+粉絲+金
華火腿)紅皮 2. 海參鮮蝦餃
(海參+韭黃+絞肉+蝦仁)白皮
3. 鮮美干貝餃(干貝+白蘿蔔
絲+包心白)黃皮 4. 當令絲瓜
餃(絲瓜去囊+蝦泥)綠色 5.
竹筍雞湯
〈部分實作，每位可帶各種口
味各五顆水餃共 20 顆水餃，
以及王老師做的酸白菜半顆〉
費用：\$2200

07/14(日)14:00

連愛卿老師水煎包三種
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

07/05(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

07/08(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
涼麵全攻略
1. 傳統涼麵
2. 川味涼麵
3. 咖哩涼麵
4. 滇式涼麵
5. 味噌湯
費用：\$2000
每位學員可回帶 4 款涼麵各一
份

07/15(一)13:30

劉成玉老師韓式料理
1. 雪濃湯
2. 雪濃湯牛肉麵線
3. 辣牛肉湯
4. 特製辣椒醬
5. 韓式醬牛肉涼菜
6. 韓式黃豆芽小菜
費用：\$2200
(本課學員無實做)

07/06(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。

07/09(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂
仲夏輕食
1. 巨峰拌豆腐泥
2. 鰻胡瓜
3. 鰻魚棒壽司
(本課學員無實做)
費用：\$1600

07/13(六)14:00

林明燦老師古早味台菜料理
1. 五味活九孔
2. 龍蝦沙拉
3. 魷魚螺肉蒜
4. 涼拌海珊瑚(一人一份)
費用：\$2400
(本課學員無實做)

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
(本課學員無實做)

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

(本課學員無實做)

07/23(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

仲夏晚酌

1. 烤香魚炊飯
2. 花枝燉蘿蔔
3. 九十(地瓜)蜜煮

(本課學員無實做)

07/28(日)09:30

林繼正老師經典港式料理

1. 五花牛肉粉絲鍋
2. 鹹魚五花肉鍋
3. 海鮮芙蓉燴時蔬
4. 蒜香牛肉炒飯
5. 香煎鮮蝦韭菜餅

費用\$2300

(本課學員無實做)

08/06(二) 09:30-16:30

小廚師夏令營C班-2

上午：法式鹹派 香濃玉米湯

下午：椰子薄燒餅乾 三色桔茶

07/21(日)14:00

游輝杰 Geoff 老師泰式料理

1. 泰式沙朗牛肉沙拉
2. 泰式酸辣蝦湯
3. 泰式海鮮炒飯
4. 泰式腰果雞

費用：\$2200

(本課學員無實做)

07/27(六)09:00

李昊煒老師鏡面蛋糕_似花鏡

面技法 學員操作鏡面醬及淋面(學員不烘烤蛋糕,由教室提供七吋圓蛋糕,夾層為水果慕斯+72%甘納許+牛奶戚風蛋糕)

費用：\$3000

07/28(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 香料葡萄酒無花果佐香緹鮮奶油
2. 紅豆艾草蛋糕(實做)

費用：\$2500

08/07(三) 09:30-16:30

小廚師夏令營D班-1

上午：繽紛五彩沙拉、番茄芝士焗烤肉丸

下午：有趣 finger food 鳳梨蘋果派 法式煉乳水果土司捲

07/23(二)09:30

林國汶老師港式餐廳熱門菜

1. 金磚燒肉
2. 火雲乾炒牛河
3. 金銀蛋杏菜
4. 楊枝甘露

〈每位帶回半斤金磚燒肉〉

費用：\$2300

(本課學員無實做)

07/27(六)13:30

李昊煒老師巧克力專修一

七夕甜點特輯_生巧克力與玫瑰巧克力塔

課後可帶回一個六吋巧克力奶油杏仁塔，一朵巧克力玫瑰花，一盒小山圓若竹乳酪生巧克力，闇黑生巧克力於課堂示範後試吃

費用\$2800

08/05(一) 09:30-16:30

小廚師夏令營C班-1

上午：蔥油餅/蔥抓餅 番茄豆腐蛋花湯

下午：北海道杯子蛋糕 Q甜水果茶凍

08/09(四) 09:30-16:30

小廚師夏令營D班-2

上午：牛排大餐

下午：有趣 finger food 磨菇烤酥皮 起司培根捲

韓流頂尖烹飪音樂秀

2019 **BIBAP**
New brand of



CHEF

廚師秀

原BIBAP拌飯秀 全面感官升級

盛夏第一波！

今年夏天 不容你錯過的一場美味對決！

美味出擊！

一場跨越語言隔閡、精采創意又絕無冷場的音樂表演劇、保證讓您大呼過癮！

全球海外公演已達數百場，2017首度來台演出口碑佳評如潮！

2019 視聽感官全面升級 再出發~

2016年《愛丁堡藝穗節》獲得最高 5星 評價！

將韓國傳統料理拌飯提升為韓食文化，令人不自覺豎起拇指讚賞的創意音樂秀！

八位身懷絕技的廚師、四道經典不凡的美味料理、一場絕技盡出的廚藝大對決!!!

學員教室購票享票價85折優惠!!

演出時間

2019 7 July

13 (六) PM2:30 · PM7:30

14 (日) AM10:30 · PM2:30

台北城市舞台 (台北市八德路3段25號)

票價 980、1280、1580、2080、2480

購票請洽：年代售票系統 或 意傑藝術(02)8773-8532

洽詢專線 /
02-8773-8532 #15石小姐 / #22陳小姐

f BiBAP拌飯秀 或 chef廚師秀



主辦 / 意傑藝術 EJ ARTS

宣傳協力 /

LION TRAVEL 雄獅旅遊

MRBROWN 咖啡

TIGERROAR 韓虎嘯

指定住宿 /

