

Yam!cook 08/23 更新

08/17(六) 13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 楓糖夏威夷豆塔(示範)
2. 低脂乳酪塔(實作)

費用：\$2500

08/21(三)14:00

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)

本日課程 <不享有任何優惠折扣>

費用：\$2200

08/25(日)09:30

徐誌嶸老師美味涼菜九宮格

爽脆南瓜、香辣拌涼瓜、軟Q干絲、蓑衣小黃瓜、金針蟲草花、醬滷花生、桂花蓮藕、醬香杏鮑菇、酸辣海帶芽、自製蔥油

(本課學員無實做)

費用：\$2200

08/27(二)09:30

林繼正老師十道精選砂鍋菜

1. 海鮮雜菜鍋
2. 嘟嘟排骨鍋
3. 鎮江咕咾肉
4. 蒜香牛肉炒飯

加碼：蝦醬炸雞翅

(本課學員無實做)

費用：\$2300

08/18(日)13:30

魏艷老師中式麵食

1. 黑白蝦餃皇
2. 豆豉蒸排骨
3. 福袋
4. 楊枝甘露

(本課學員無實做)

費用：\$2000

08/23(五)13:30

王艷玲老師精緻五行餃宴

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)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

08/25(日)14:00

李德全老師中式料理必學醬汁

1. 糖醋排骨
2. 宮保雞丁
3. 黑椒牛柳
4. 黑椒肉絲炒麵

學員可帶回三種醬汁各約

200g，請自備容器

(本課學員無實做)

費用：\$2200

08/28(三)09:30

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

08/20(二)09:30

徐誌嶸老師美味涼菜九宮格

爽脆南瓜、香辣拌涼瓜、軟Q干絲、蓑衣小黃瓜、金針蟲草花、醬滷花生、桂花蓮藕、醬香杏鮑菇、酸辣海帶芽、自製蔥油

(本課學員無實做)

費用：\$2200

08/24(六)14:00

周文森老師(Vincent)

自製培根

1. 北義鄉村烤半雞
2. 自製培根醃漬
3. 義式煤炭工人麵
4. 檸檬蛋黃醬 培根南瓜捲
5. 夏日蒜香墨魚芒果莎莎

費用：\$2200

08/26(一)09:30-16:30

小廚師一日課

上午：

小雞造型咖哩飯

下午：

蘋果瑪瑪拉德、蜂蜜香蕉蛋糕

費用：\$2600

08/29(四)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 南瓜咖哩牛腩
2. 金錢蝦餅
3. 媽媽海鮮炒麵 <實作>
4. 泰式烤豬肉串

費用：\$2000

08/31(六)14:00

林明燦老師辦桌菜

1. 海鮮羹
2. 太監雞
3. 菜尾湯
4. 滷大腸

加碼 大腸蚵仔麵線

(本課學員無實做)

費用：\$2200

09/03(二)09:30

林國汶老師港式餐廳熱門菜

1. 瑤柱賽螃蟹
2. 京醬肉絲
3. 金瓜野菌豆腐
4. 金絲鮮蝦捲

加碼：廣東泡菜

(本課學員無實做)

費用：\$2200

09/07(六)09:30

吳忠霖老師中式料理

1. 紅粉菲菲
2. 起士百花培根捲
3. 香芒牛柳條
4. 錦繡石榴球

加碼：福建炒飯

費用：2200元

09/10(二)09:30

徐誌嶸老師中式料理

愛上梅干菜

1. 梅乾菜包子(半實做，每人五顆)
2. 梅菜燒白帶魚
3. 梅菜大丸子
4. 梅菜枇杷豆腐

費用：\$2200

09/01(日)09:30

黃郁香老師中式麵食

歡喜迎中秋月餅自己做

1. 蛋黃酥
2. 鳳梨酥

(每個品項5個，共10個，

可親子報名)

費用：單人 \$1600

一大一小親子\$1800

09/06(五)14:00

連愛卿老師必學清爽甜品

1. 鳳梨冰沙
2. 家傳芋頭
3. 酪梨牛奶汁
4. 酪梨沙拉三明治
5. 宇治金時

(抹茶紅豆)

(本課學員無實做，每位

可帶回兩份酪梨三明治)

費用：\$2000

09/07(日)14:00

黃郁香老師中式麵食

歡喜迎中秋月餅自己做

1. 綠豆凸

2. 廣式月餅

(每個品項5個，共10個，

可親子報名)

費用：單人 \$1600

一大一小親子\$1800

09/10(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

盛夏鱸魚鮮

1. 鱸魚蕎麥麵
2. 鱸魚煎酒燒
3. 米香絲瓜

(本課學員無實做)

費用：\$1600

09/02(一)13:30

劉成玉老師韓國料理

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

09/06(五)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

秋食記

1. 蟹獻珍

2. 秋刀魚蒲燒飯

3. 茶巾栗子燒

(本課學員無實作)

費用：\$1600

09/08(日)09:30-16:00

李佳其老師壽司專修班

上午：

1. 製備示範：

醋飯、醋薑片、干瓢、玉子燒

2. 基本款壽司

海苔壽司：粗卷、細卷

裏卷：粗卷、細卷

下午：

1. 握壽司：蝦握壽司、醃漬

鯖魚握壽司、玉子燒握壽

司、鮭魚握壽司

2. 實作：壽司基礎卷製、醋

飯、玉子燒、干瓢、醋薑片、

握壽司製作。

費用：\$3600

09/11(三)13:30

王艷玲老師皇宮麵食

1. 皇宮素蒸餃(實做每人一籠8個)

2. 皇宮鮮蝦韭黃蒸餃(實做，每人一籠八個)

3. 六福烙餅

4. 熹妃養顏盅

費用：\$2200

09/15(日)13:30-16:30

何文熹老師精緻甜點

1. 古早味雞蛋布丁(實作)
2. 迷迭香切達鬆餅(實作)

費用：\$2500

09/17(二)10:00-12:30

莉雅老師

1. 可可奶油蘭姆葡萄餅乾(實作)1人1組
2. 核桃雪球(實作)2人1組
3. 草莓曲奇(示範)

費用：\$1900

09/17(二)13:30-16:00

莉雅老師

1. 老奶奶檸檬蛋糕(實作1人2條)
2. 燕麥巧克力蛋糕(實作1人3個)
3. 香蕉和桃杯子蛋糕(示範)

費用：\$2000

09/18(三)14:00

Paco 老師義式料理

1. 義大利香料脆皮燒肉捲 Pork porchetta
2. 義式香料燉肉 Pork carbonnade
3. 烤捲心菜 Baked cabbage
4. 瑞可達起司馬鈴薯麵疙瘩 Ricotta gnocchi

費用：\$2500

09/21(六)09:30

程安琪老師中式料理

1. 紅油抄手(含甜醬油、紅油做法)
2. 三鮮鍋貼
3. 韭菜盒子(實做，每人四個)
4. 酸辣湯

費用：\$2600

09/22(日)13:30

連愛卿老師牛肉麵

1. 滷牛肚
 2. 滷牛腱
 3. 滷半筋半肉
 4. 滷牛套腸
 5. 牛肉麵湯頭
 6. 特製香辣油
- (本課學員無實作，每人帶一球滷牛腱)

費用：\$2600

09/24(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

- 蛤貝藏珍
1. 蛤肉拌醋味噌
 2. 野菌蛤貝蒸
 3. 深川釜飯

(本課學員無實做)

費用：\$1600

09/26(四)09:30

黃郁香老師中式麵食

1. 蔥油餅
2. 抓餅

費用：\$1600

09/29(日)09:30

徐誌嶸老師愛上梅干菜

1. 梅乾菜包子(半實做，每人五顆)
2. 梅菜燒白帶魚
3. 梅菜大丸子
4. 梅菜枇杷豆腐

費用：\$2200

10/08(二)13:30

王艷玲老師皇宮麵食

1. 皇宮小壽桃〈實做〉
2. 香酥蔥油餅〈實做〉
3. 皇宮泡菜

費用：\$2200

10/20(日)

何文熹老師精緻甜點

。

10/27(日)14:00

李昊煒老師巧克力專修二

1. INS 風甜點閃電泡芙
 2. 焦糖香蕉布郎尼
- 加碼糖酥棒棒泡芙做法

費用：\$2200