

# Yam!cook 09/11 更新

**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

**09/17(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

**09/19(四)14:00**

周文森老師必學早午餐

1. 西班牙式培根蘑菇開放式三明治(實做)
2. 熔岩花生醬啞雞腿堡
3. 鱗片炸雞/特殊醃料與鱗片炸粉教學
4. 巴爾的摩紅黎麥蟹肉餅(實做)

4 低脂茄红素海鮮清湯

費用：\$2200

**09/22(日)09:30**

林明燦老師經典再現辦桌菜

1. 油盤菜:蝦棗、菜丸子
2. 冷盤菜:生腸、軟絲
3. 筍乾蹄膀
4. 四寶湯(豬肚 烏蛋 草菇 金草)

費用：\$2200

**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

**09/17(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

**09/20(五)09:30**

蘇祐荃老師中式料理

1. 傳奇花雕雞腿(實做)
2. 法式吻仔魚鹹蛋糕
3. 百合雙蘆筍

費用：\$2000

**09/22(日)14:00**

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

**09/15(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

**09/18(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

**09/24(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

**09/25(三)09:30**

徐孟楷老師威秀影城魷魚羹

1. 魷魚羹
2. 肉燥飯
3. 米粉炒

(本課學員無實做)

費用：\$1600

**09/25(三)14:00**

林繼正老師 中式料理

1. 港式咖喱燴牛腩
2. 蕃茄蜜棗焗大蝦
3. 臘味炒芥藍
4. 港式海皇羹

(學員無實做)

費用：\$2200

**09/26(四)09:30**

黃郁香老師中式麵食

1. 蔥油餅
2. 抓餅

費用：\$1600

**09/27(五)14:00**

黃景龍老師人氣台菜

1. 香芹牛肉
2. 金沙排骨
3. 炒大海瓜子
4. 白鯧海鮮米粉湯

費用：\$2200

**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

**09/29(日)14:00**

李德全老師中式料理

1. 港式滷味
2. 油雞
3. 古早味紅糟肉

費用：\$2200

**09/30(一)09:30**

孫慶華老師泰式料理

1. 南薑椰汁排骨湯
2. 火鍋肉片-大薄片醬汁
3. 泰北辣拌牛肉
4. 咖喱椰汁海鮮盅
5. 泰式涼拌冬粉

(學員無實做)

費用：\$2200

**10/02(三)14:00**

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

**10/03(四)09:30**

李佳其老師日式料理  
丼の料理

1. 滑蛋豬排丼
2. 雞肉唐揚丼
3. 薑汁牛丼
4. 破燒豬肉丼
5. 華海鮮丼

費用：\$

**10/04日(五)13:30**

廖惠吉老師時尚蔬食宴客菜

1. 素黑松露炒飯(實作)
  2. 五福金湯
  3. 三鮮炒菇
  4. 萬用巴薩米克醬
  5. 石榴紅汽泡水(零酒精雞尾酒)
- 每位有一瓶 50g 巴薩米克萬用醬  
費用：\$2000

**10/06(日)09:30**

林明燦老師經典再現辦桌菜

1. 正宗白菜滷
  2. 富貴紅燒蝦
  3. 五絲金斬雞
  4. 古早味油飯
- 費用：\$2200

**10/07(一)13:30**

王艷玲老師皇宮麵食

1. 皇宮小壽桃〈實做六顆〉
  2. 香酥蔥油餅
  3. 紫米養生糕〈實作六個〉
  4. 皇宮酸梅湯
- 費用：\$2200

**10/09(三)09:30**

徐孟楷老師美食街的世界料理  
海南雞

**10/12(六)09:30**

林浚成老師日式料理

**10/19(六)13:30**

徐孟楷老師威秀影城魷魚羹

1. 魷魚羹
2. 肉燥飯
3. 米粉炒

(本課學員無實做)

費用：\$1600

**10/20(日)09:30**

黃郁香老師中式麵食

1. 荷葉餅(京醬肉絲)
2. 蛋餅

費用：\$1600

**10/20(日)14:00**

何文熹老師精緻甜點

1. 芋薺椰奶紫米布丁(示範)
2. 法式洛林鹹派(實作)

費用：\$2500

**10/22日(二)18:30**

廖惠吉老師時尚蔬食

1. 黑木耳露〈飲品〉
2. 黑木耳露砂鍋
3. 涼拌黑白木耳

費用：\$1500

**10/24(四)09:30**

林明燦老師經典再現辦桌菜

1. 鳳眼鮑魚
2. 白雪鮮蝦
3. 彩繪肝圍

費用：\$2000

**10/27(日)09:00**

李昊煒老師鏡面淋醬技法

絕美大理技法  
四吋正方形蛋糕(10\*10\*6.5公分),夾層為白巧克力柑橘慕斯+覆盆莓庫利+薑汁芒果凍+抹茶戚風蛋糕(教室會事先準備好,但會另外提供慕斯配方)

費用：\$2400

**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

**11/01(五)13:30**

廖惠吉老師時尚蔬食

1. 川味麻辣醬
2. 麻辣鍋
3. 麻辣紫米糕兩吃
4. 宮保時蔬

費用：

**11/03(日)13:30**

何文熹老師精緻甜點

