

Yamikoook 10/12 更新

10/09(三)09:30

徐孟楷老師美食街世界料理 1.

泰式船麵

2. 滷牛肚

3. 滷鴨血

費用：\$1800

10/12(六)09:30

林浚成老師日式料理手打烏龍麵專修班

1. 足踏法烏龍麵麵糰

2. 烏龍麵整麵

3. 烏龍麵湯

4. 滷豆皮(福袋豆皮)

5. 肉烏龍麵

6. 豆皮烏龍麵

(全部實做，本課程無優惠)

費用：\$3000

10/19(六)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

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)13:30

黃景龍老師金牌台菜

1. 花椒海鮮羹

2. 柴把絨翅參

3. 生炒海大蝦

4. 香蒜中卷

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. 彩燴肝圍

費用：\$2000

10/25(五)09:30

林繼正老師中式料理

1. 潮州花蟹砂鍋粥

2. XO醬鱈魚球

3. XO醬海鮮豆腐煲

4. 秋季時蔬

(學員無實作)

費用：\$2400

10/25(五)14:00

程安琪老師中式料理家傳菜

1. 姑姑麻油雞

2. 豆腐海皇煲

3. 汁竹羊腩煲

4. 排骨酥湯

5. 雪菜茄子煲

費用：\$2500

10/26(六)14:00

徐誌嶸老師中式料理

1. 如意繽紛花枝卷

2. 蛋黃中卷

3. 干貝花枝丸

4. 水晶百花卷

自製花枝漿

費用：\$2200

10/27(日)09:00

李昊煒老師週末蛋糕禮盒精

修班 1. Double 香草旅人

2. 杏仁糖酥藍莓旅行蛋糕

3. 黑楓糖奶酥磅蛋糕(實做)

4. 無花果摩卡周末(實做)

課後可帶走四拼蛋糕共兩盒

(15*15 方形)

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

10/28(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

(本課學員無實做)

費用：\$2000

10/28(一)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

1. 紅燒鯛魚頭
2. 鯛魚鍋飯
3. 栗子蒸羊羹

(本課學員無實做)

費用：\$1600

10/29(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

10/29(二)13:30-16:30

莉雅老師絕不失敗的戚風秘訣
專班

1. 伯爵戚風(實作)+乳酪淋面
(實作)
2. 抹茶戚風(示範)+抹茶淋面
(示範)
3. 香草蜂蜜戚風(實作)+鮮奶油
抹面(示範)

費用：\$2000

10/30(三)09:30

劉成玉老師韓國泡菜

1. 統韓式泡菜
 2. 快速版韓式泡菜
 3. 泡菜煎餅
 4. 泡菜炒五花肉
 5. 泡菜炒飯
- 〈每人實做一棵傳統韓式泡菜〉

費用：\$2200

10/30(三)14:00

Paco 老師法式鴨子料理精華
版

1. 油封鴨
2. 手工鴨肉餃
3. 鴨肉蘋果沙拉
4. 鴨肉醬

費用：\$2200

10/31(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. 碳燒豬肉丼
5. 華海鮮丼

(本課學員無實做)

費用：\$2200

11/01(五)09:30

林浚成老師日式料理微學堂

1. 秋刀魚浦燒飯
2. 錦菇豆乳蒸
3. 茶巾栗燒

(本課學員無實做)

費用：\$1600

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：\$2000

11/02(六)09:30

(調整為 11/09)

程安琪老師經典家傳菜秋冬暖
鍋

1. 姑姑麻油雞
2. 豆腐海皇煲
3. 枝竹羊腩煲
4. 排骨酥湯
5. 雪菜茄子煲

(學員無實做)

費用：\$2200

11/03(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

11/04(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. 皇宮泡菜

加碼：皇宮酸梅湯

費用：\$2200

11/12(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

鴨鍋餐酒

1. 鴨肉丸
 2. 皮炙鴨肉片
 3. 鴨油煎豆腐
 4. 鍋菜卷
 5. 鴨汁蕎麥麵
- (本課學員無實做)

11/14(四)09:30

徐孟楷老師

1. 剝椒魚頭
 2. 口水雞
 3. 荷葉蒸排骨
 4. 泡椒白肉
- 加碼 藥燉排骨
(本課學員無實做)
費用：\$2000

11/20日(三)18:30

廖惠吉老師維根無五辛全素
食料理

1. 素燕窩
 2. 白木耳杏仁露
- 費用：??

11/22日(五)09:30

林浚成老師日式料理一日課

御節年菜

紅梅人參 醋製根菜 栗金糰
田作 胡麻牛蒡 雞腿難波燒
牛肉八幡卷 雕魚若狹燒
蝦仁黃身燒 墨魚黃臘燒
佃煮九孔貝 伊達卷 花卉百合
根 唐墨金棗

備註：含中午餐盒，每位可帶
回一盒御節料理。

費用：\$3700

11/28(四)09:00

法國甜點大師 Grégory
Soulavie 第一堂課

1. 黑森林蛋糕示範
 2. 熔岩巧克力實做
- 費用：\$3800

11/28(四)13:30-17:00

法國甜點大師 Grégory
Soulavie 第二堂課

1. 諾曼地蘋果塔示範
 2. 黑修女泡芙實做
- 費用：\$3800

11/30(六)09:00-12:30

法國甜點大師 Grégory
Soulavie 第三堂課

1. 草莓芙蓮蛋糕示範
 2. 巴斯克蛋糕實做
- 費用：\$3800

11/30(六)13:30-17:00

法國甜點大師 Grégory
Soulavie 第四堂課

1. 榛果巧克力蛋糕示範
 2. 雲朵乳酪派實做
- 費用：\$3800

12/01(日)09:00-13:00

李昊煒老師塔之盛宴

1. 摩卡柑橘可可塔(半實作)
 2. 焙茶凝乳玫瑰塔(全實作)
 3. 炙流心起司塔(全實作)
 4. Kiri 莓果乳酪塔(半實作)
- 費用：\$2400

12/01(日)14:00-18:00

李昊煒老師焙茶摩卡栗子千層
蛋糕實做

**免靜置焙茶千層麵糊實作

**栗子摩卡香緹實作

**卡魯哇香緹實作

**千層蛋糕裱花裝飾實作

**暖心栗子熱可可示範(將於課
堂上飲用完畢)

課程結束可帶回六吋焙茶摩卡

栗子千層蛋糕(約22片)*1

費用：\$2400

12/08(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

