

Yam!cook 11/10 更新

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)

費用：\$1800

11/13(三)14:00

戴于益老師冠軍年菜香烤豬腳

1. 冠軍脆皮香烤豬腳
2. 噴香吮指大蝦
3. 芙蓉不見雞
4. 特製酸菜(每位送一份)

(學員無實做)

費用：\$2500

11/14(四)09:30

徐孟楷老師中式料理

1. 剁椒魚頭
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

11/18(一)09:30-13:00

徐誌嶸老師夫妻肺片專修

1. 夫妻肺片(滷牛腱、牛肚、牛筋、夫妻肺片醬汁)
2. 牛肉醬拌麵(秘製牛肉醬)
3. 西湖牛肉羹
4. 塘心蛋

加碼：干貝碗粿，學員無實做，每人可得一球滷牛腱、一瓶200g牛肉醬

費用：\$2500

11/18(一)14:00

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：\$2000

11/19(二)13:00-17:00

周文森老師(Vincent) Party

- 小點前菜系列
1. 青醬水果貝殼麵
 2. 番茄海鮮燉飯可樂球
 3. 甜蔥萊姆雞腿
 4. 紫蘿蘭鮭魚捲
 5. 南義果醋海鮮馬丁尼杯
 6. 甜菜根蘋果沙拉
 7. 法式香蒜麵包(私房蒜香醬教學)

(學員無實做)

費用：\$2200

11/20(三)09:30

徐孟楷老師美食街的世界料理

1. 韓式滷豬腳
2. 醃白菜
3. 韓式豬腳醬
4. 部隊鍋

加碼：口述韓式滷蹄膀作法(學員無實做)

費用：\$2000

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

11/26(二)13:30

林國汶老師中式料理

11/26(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂
12月溫酒會—博多水炊雞(學員無實做)

水炊雞湯湯頭 雞肉丸

橙醋 燒雙雞胸肉片

油煎雞腿塊 鍋菜組合盤

雞湯雜炊粥 溫熱日本清酒

費用：\$1800

11/27(三)13:30

王艷玲老師過年實用醃菜

1. 醃酸白菜(山東大白菜)

2. 醃高麗菜(甜酸/鹹酸 兩款口味) 3. 北方酸菜白肉鍋

4. 香炒酸高麗菜炒牛肉粉絲

(學員無實作 每位有半顆酸白菜)

費用：\$2000

12/01(日)10:00-16:00

林浚成老師日本御節(年菜)料理專修班(學員無實做)
含中午餐盒,每位可帶回一盒御節料理

費用：\$3700

12/05(四)09:30

李佳其老師日式料理

1. 冬大根泡菜豬肉味噌鍋

2. 牛肉陶板奶油燒

3. 鱈場蟹玉子黃金炒飯

4. 珍珠菇冷拌春菊

費用：\$2200

12/05(四)14:00

周文森老師(Vincent)義式料理

1. 鵝肝醬野菇義大利燉飯

2. 小惡魔辣味鮮蝦義大利圓麵

3. 龍蝦醬義大利細扁麵(實做)

4. 菠菜青醬烤雞義大利燉飯

5. 火龍果蔬菜巧達濃湯

費用：\$1800

12/08(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 感恩南瓜派(實作)

2. 黃金南瓜蛋糕捲(示範)

費用：\$2500

12/09(一)09:30

林繼正老師南洋經典螃蟹料理

1. 星馬胡椒蟹

2. 星馬辣椒蟹

3. 眉豆排骨蓮藕湯

4. 南洋叻沙炒時蔬

(學員無實做)

費用：\$2500

12/11(三)14:00

戴于益老師冠軍年菜

1. 冠軍麥片大蝦

2. 潮派牛三寶(滷牛腱、牛筋、牛肚)

3. 燒椒醬

4. 燒椒皮蛋

(學員無實做, 每位送一瓶約200g 燒椒醬)

費用：\$2500

12/12(四)10:00

林浚成老師日料理微學堂-和食基礎

1. 南京鮮蝦黃煮身

2. 巨峰拌豆腐泥

3. 鱸魚溫煮麵

(學員無實做)

費用：\$1600

12/13(五)09:30-13:00

林繼正老師港式花膠鮑魚佛跳牆 發乾貨燉上湯全套教

1. 港式花膠鮑魚佛跳牆

2. 海參扒鵝掌

3. 松子蝦鬆

(學員無實做、無優惠折扣)

費用：\$3800

12/15(日)09:30

徐孟楷老師帝王級節慶料理

1. 清蒸全隻帝王蟹

2. 帝王蟹湯粥

3. 三款法式小點(半實作)

名額限12位 學員無實做

費用：\$3600

12/18(三)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

12/18(三)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

12/21(六)09:30

程安琪老師團圓年菜

1. 起司焗明蝦

2. 糖醋全魚

3. 十香如意菜

4. 酸菜白肉鍋

5. 腐乳肉

加碼 火靠菜

費用：\$2500

12/22(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理

關東煮專班

01/03(五)13:30

廖惠吉老師維根無五辛全素蔬
食料理

01/04(六)09:30

李昊煒老師甜點

01/04(六)14:00

李昊煒老師甜點

01/05(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理
黑輪專班

01/07(二)13:30-17:00

樊定宣老師素食料理

1. 素港式燒賣(實作，六顆)

2. 素海棠果(實作，六顆)

3. 素魚翅餃(實作，六顆)

加碼：素龜苓膏

費用：\$2300

01/08(三)14:00

戴于益老師中式料理

1. 酸菜芋乃老鴨湯

2. 絕代雙椒魚頭

3. 干鍋菇菇雞球

4. 雨花湯圓

(半實作，每位有十顆，其它
品項學員無實做)

費用：\$2500

01/10(五)09:30

林繼正老師中式料理

