

Yamikook 11/26 更新

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

12/09(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

12/15(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

12/05(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

12/10(二)09:30-13:00

徐誌嶸老師春節押對寶之鴨肉涼菜篇

- 1 花雕醉鴨脯(鴨胸)
 - 2 滷味：鴨舌、鴨翅、鴨胗
 - 3 私房鴨肉醬
- 加碼：涼拌海蜇頭 鴨肉羹
- (學員無實做,含 8 個滷鴨舌、4 隻滷鴨翅、3 個滷鴨胗及一瓶 200g 鴨肉醬)
- 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

12/17(二)14:00

Paco 老師西式料理

- 烤火雞耶誕餐
1. 耶誕烤火雞
 2. 烤雞淋汁
 3. 蔓越莓醬
 4. 蔬菜義式臘腸潮綜合餡料
 5. 白蘭地乾果聖誕布丁
- (學員無實做)
- 費用：\$2500

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

12/10(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂歲末魚宴

1. 南瓜海鮮饅頭
 2. 甘鯛若狹燒
 3. 甘鯛雜炊粥
- (溫煮麵加碼)
- 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

12/18(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

12/22(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理

關東煮專班

1. 關東醬油湯頭

2. 辛辣肉味噌醬

3. 燉白蘿蔔

4. 飛龍頭

5. 蝦仁魚漿球

6. 福袋牛蒡蒟蒻絲

7. 雞絞肉豐鶴鶉蛋

(學員無實做,含中午餐盒)用：

\$2600

12/26(四)13:30

莊承運老師中式麵食

1. 烏魚子豬肉餃

2. 碧綠黃魚餃

3. 松露鮮蝦餃

4. 黑鑽福圓蛤蜊雞盅

(學員無實做)

費用：\$2200

01/03(五)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食料理

1. 團圓佛跳牆

2. 港式蘿蔔糕

3. 黃金泡菜

4. 草莓薯泥甜筒

(學員無實作 每位帶回一瓶200g

黃金泡菜)

費用：\$2200

12/19(四)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食年

菜 1. 巴薩米克松露猴菇

2. 八寶荷葉飯

3. 天山菌菇砂鍋

4. 素XO醬

5. XO醬西芹帶子

(學員無實作 每位帶回一瓶

200g 素XO醬

費用：\$2200

12/23(三)13:30

王艷玲老師過年麵點一

1. 吉慶乾果千層餅(實作小型
約4人份)

2. 燈籠甜花包

3. 香糯南瓜餅

加碼：香辣滷土絲豆

費用：\$2500

12/29(日)09:30-13:00

徐誌嶸老師春節押對寶之鴨肉

涼菜篇

1 花雕醉鴨脯(鴨胸)

2 滷味：鴨舌、鴨翅、鴨胗

3 私房鴨肉醬

加碼：涼拌海蜇頭 鴨肉羹

(學員無實做,含8個滷鴨舌、

4隻滷鴨翅、3個滷鴨胗及一瓶

200g 鴨肉醬

費用：\$2500

01/04(六)09:30

李昊煒老師甜點

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

12/24(二)09:30

林國汶老師年菜上桌

1. 南洋辣醬蝦

2. 雙冬羊腩煲

3. 黃金馬蹄條

4. 港式臘味芋頭糕

5. 紅露酒香醉元寶

(學員無實做)

費用：\$2500

12/30(一)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 香酥酸辣魚

2. 酸木瓜雞

3. 醉仙牛肉

4. 香茅鐵板豆腐

5. 酸菜松阪豬

(學員無實做)

費用：\$2000

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

1. 昆布煮干高湯
2. 柚子白味噌醬
3. 風呂大根
4. 魚漿牛蒡揚物
5. 高麗菜捲
6. 番茄起士馬鈴薯
7. 鯛魚御萩

(學員無實做，含中午餐盒)

費用：\$2600

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

01/07(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

元旦新宴

1. 什錦年糕湯
2. 鯛魚鹽釜燒
3. 黑豆五目炊飯

費用：\$1600

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

01/09(四)10:00

林浚成老師日式料理

01/10(五)09:30

林繼正老師中式料理

01/12(日)09:30

徐誌嶸老師中式料理

01/13(一)13:30

王艷玲老師過年麵點二

1. 港式蘿蔔糕
 2. 全是蘿蔔的素年糕
 3. 紅棗饅頭
- 〈每位有一份港式蘿蔔糕、兩個棗鼻子饅頭〉

費用：\$2500

01/14(二)09:30

徐誌嶸老師中式料理

01/18(六)13:30

何文熹老師精緻甜點

02/03(一)~02/04(二)

小廚師冬令營 A 班

12/31 前報名

優惠價：\$4500

02/05(三)~02/07(五)

小廚師冬令營 B 班

12/31 前報名

優惠價：\$6750

