

Yamikoook 02/16 更新

02/17(一)09:30

李佳其老師日式料理

1. 蟹手球沙拉(實作)
2. 鯛魚道明寺櫻蒸
3. 櫻花蝦蔬菜餅
4. 豚肉照燒蔥卷

費用：\$2200

02/17(一)14:00

廖惠吉老師維根無五辛素食

蔬食養生班系列教學春季班
第二堂

費用：\$1200

02/18(二)09:30-16:00

林浚成老師小廚師加課

上午：照燒雞腿、咖哩飯

下午：白味噌核桃餅乾

費用：\$2200

02/19(三)09:30-16:00

林浚成老師小廚師加課

上午：什錦炒烏龍麵、豚平燒

下午：草莓豆沙蒸蛋糕捲

費用：\$2200

02/20(四)10:00

林浚成老師日式料理微學堂

1. 蛤蠣時蔬拌醋味噌

2. 野菇烤蛤蠣

3. 深川釜飯

(學員無實做)

費用：\$1600

02/23(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理

1. 關西押壽司(蝦、山芹菜、錦

系玉子、煮香菇、煮干瓢、蒲燒

鯛魚、醋漬竹筴魚、厚燒玉子)

2. 毬壽司(醋漬鮭魚、醬油漬鮪

魚、煮蝦、菊花帆立貝、小黃瓜

絲、薄燒玉子、醬漬鮭魚卵)

費用：\$2800

02/24(一)14:00

廖惠吉老師維根無五辛素食

蔬食養生系列春季班第三堂

1. 草莓紅藜杯子蛋糕

2. 日式蜜牛蒡

3. 橄欖苦瓜封

4. 核桃野菇養生鍋

費用：\$1200

02/28(五)10:00-14:30

林繼正老師

1. 正宗港式 XO 醬

2. XO 醬炒明蝦球

3. 燉火腫雞湯

4. 清炒豆苗

費用：\$3800

(每人可得 180g 干貝 XO 醬一

(市價 1200 元)，含中午餐盒)

03/02(一)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食

蔬食養生系列春季班第四堂

1. 椰棗磅蛋糕

2. 猴頭菇 XO 醬

3. 天婦羅咖哩煲

4. 雪花羹

費用：\$1200

03/03(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

1. 信田卷

2. 芥子醃菜心

3. 小鯛蒸蕎麥

(學員無實做)

費用：\$1600

03/04(三)14:00

Paco 老師西式料理

1. 義大利肉丸(含試吃每人 10

顆 50g/顆)

2. 自製番茄醬汁

3. 手工義大利寬扁麵

Fettuccine(實做)

4. 巧克力舒夫蕾

費用：\$2500

03/05(四)09:30

林國汶老師尋味粵菜

1. 南乳雞翅翼

2. 蟹黃豆腐煲

3. 豉汁蒸排骨

4. 香蒜奶焗蝦

5. 梅香蜜紅薯

費用：\$2300

03/06(五)09:30

曾女香越南的薑黃料理

1. 薑黃煎餅(實作)
2. 越式薑黃咖哩雞配法式麵包
3. 越式海鮮湯

費用：\$1800

03/08(日)09:30

李昊煒老師鏡面蛋糕潑墨渲染

1. 鏡面醬操作(實作)
2. 鏡面醬調色(實作)(學生可自由選擇顏色深淺. 故每人成品均獨一無二)
3. 熱帶水果慕斯(示範)

(本堂課使用經過歐美(FDA/FSA/KOSHER)安全認證的美國色膏)

費用：\$2500

03/08(日)14:00

李昊煒老 Quiches 專修~精選海陸雙鹹派

1. 多層次油酥塔皮(實作)
2. 六吋咖哩干貝菇菇派(實作)
3. 六吋香濃彩椒嫩雞派(實作)

費用：\$2800

03/09(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列春季班三月課程第一堂

1. 杏仁蕎麥旦糕
2. 瑤柱百合炒松子
3. 韓國泡菜醬+醃蘿蔔
4. 酵素五果飲

費用：\$1200

03/11(三)09:30

徐老師經典冷盤雋永美味

1. 無錫脆鱈
2. 浙醋小排
3. 麻辣肚絲
4. 上海菜飯
5. 宋嫂魚羹

(學員無實做)

費用：\$2200

03/14(六)13:30

何文熹老師精緻甜點

03/15(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理賞花便當

03/16(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列春季班三月課程第二堂

1. 胡桃肉桂杏仁塔
2. 瑞士香草涼拌瓜
3. 日式雙串燒+燒烤醬
4. 養心紅龍飲

費用：\$1200

03/17(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

03/22(日)09:30

劉成玉老師韓國必吃雞料理

1. 韓式炸雞
2. 春川雞腿排
3. 人蔘雞
4. 馬鈴薯燉雞

費用：\$2200

03/23(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列春季班三月課程第三堂

1. 美式胡蘿蔔檸檬旦糕
2. 菊花炒三菇
3. 越南米皮手捲+生菜醬
4. 甜菜根果凍

費用：\$1200

03/24(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

03/27 (五)09:30
林繼正老師中式

03/28(六)10:00-17:00
李昊煒老師甜點蛋糕
基礎理論與實作課程-餅乾精修
1. 戀人櫻花薄餅 (實作)
2. 斑馬紋圓餅(首次公開獨創技術)(實作)
3. 經典擠花曲奇 (實作)
4. 落英繽紛莓果雪球(實作)
5. 草莓杏仁酥條 (實作)
6. 辣咖哩鹹手指餅乾 (示範)
7. 鐵觀音咖啡小西餅 (示範)
8. 奶油乳酪餅乾(實作)
9. 鹹蛋布列塔尼酥餅 (示範)
費用：\$3200

03/23(一)14:00
惠吉老師維根蔬食養生班系列
春季班三月課程第四堂
1. 煙燻荔枝可可塔
2. 香麻杏菇拌酪梨
3. 日本山藥米餅+照燒醬
4. 三豆綜合穀漿
費用：\$1200

媽媽咪呀!! Paco的義大利料理.

03/04(三)14:00
1. 義大利肉丸
(含試吃每人10顆 50g/顆)
2. 自製番茄醬汁
3. 手工義大利寬扁麵(實做)
4. 巧克力舒夫蕾。



義式料理的精髓絕對在於蕃茄醬汁，這堂課的重點就是教大家以蕃茄與幾種基本食材，簡單的方法就能完成蕃茄醬汁，不但嚐得到蕃茄細緻的滋味，搭配肉丸、寬扁麵，讚!!



點本圖進入連結



李昊煒 3 月精彩課程



03/08(日)09:30

鏡面蛋糕潑墨渲染技法

03/08(日)14:00

Quiches 專修~精選海陸雙鹹派

03/28(六)10:00-17:00

基礎理論與實作課程-餅乾精修總
共九款

