

Yamikoook 03/27 更新

03/30(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

04/02(四)13:30-16:00

歡樂親子烹飪課
林浚成老師親子散壽司
費用：2000 元〈一大一小〉
儲值學員恕無優惠
每增加一位小朋友〈12 歲以下〉
加收 600 元。

04/06(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列
春季班四月課程第一堂
1. 蘭姆葡萄奶酥磅旦糕
2. 乾猴頭菇素植物肉排
3. 素菌菇四神湯
4. 五果-生日 12 吋大果凍
費用：\$1200

04/09(四)09:30-12:30

林國汶老師中式料理醬汁秘技
1. 鎮江京都骨
2. 味噌脆玉肉
3. 蠔皇炆鳳爪
4. 港式馬拉糕
5. 鮮茄百合蘆筍
費用：\$2500

03/31(二)13:30

蘇祐荃老師中式料理
1. 老爺招牌牛小排
2. 蟹黃芙蓉海鮮煲
3. 甘樹子炒箭筍
4. 南北杏無花果燉雪梨
費用：\$2300

04/03(五)09:30-12:00

歡樂親子烹飪課
蘇俊豪老師大手小手做港點
1. 頭好壯壯營養雲吞
2. 江南才子燒賣
費用：2000 元
儲值學員恕無優惠
每增加一位小朋友〈12 歲以下〉
加收 600 元。

04/07(二)13:30-16:30

樊定宣老師素食料理
1. 圓山赤豆鬆糕
2. 上海灌湯包
3. 老蔣最愛的雪菜煨麵
加碼養生紅棗饅頭
費用：\$1600

04/11(六)09:00-12:30

李昊煒老師北海道舒芙蕾乳酪專修班
1. 5 吋十勝北海道舒芙蕾乳酪(實作)
2. 方形可可奶酥重乳酪(實作)(15*15 公分)
3. 巧克力脆酥波羅(實作)
4. 巧克力飾片(實作)
費用：\$2500

04/02(四)09:30-12:00

歡樂親子烹飪課
Roger 老師大小小手作披薩
1. 兒童披薩
2. 四季披薩餃
費用：1800 元〈一大一小〉
儲值學員恕無優惠。每增加一位
小朋友〈12 歲以下〉加收 600
元。

04/03(五)13:30-16:00

歡樂親子烹飪課
理昊煒老師大手小手做甜點
1. 可可轉圈圈曲奇
2. 草莓泡泡棒棒
3. 牛奶巧克力夾心餅乾
費用：1800 元
儲值學員恕不優惠。每增加一位
小朋友〈12 歲以下〉加收 600
元。

04/08(三)09:30-12:30

曾女香老師越南料理
1. 河內烤肉片
2. 河內烤肉餅
3. 北越泡菜
4. 越式酸辣魚湯
(學員無實作)
費用：\$2000

04/11(六)13:30-17:30

李昊煒老師夏日時尚酒杯甜點專修班
1. 炸彈麵糊提拉米蘇實作
2. 可可榛果海綿蛋糕實作
3. 覆盆莓荔枝庫利實作
4. 十勝黃金牛奶戚風蛋糕講解
5. 鳳梨凍講解
6. 百香果凝乳實作
7. 巧克力榛果脆片實作
8. 伯爵慕斯實作
9. 巧克力慕斯實作
10. 巧克力慕斯實作
費用：\$2500

04/12(日)09:30-12:30

劉成玉老師韓星也愛吃的長壽

1. 長壽牛排
2. 醃製梅花肉(實做)
3. 銅盤烤肉
4. 韓式涮涮鍋

加碼 韓式烤肉拌飯 韓式海苔飯捲

費用：\$2500

04/12(日)14:00

何文熹老師精緻甜點

1. 可可堅果煎餅(實做)
2. 夏威夷豆巧克力(實做)
3. Granola(示範)酥餅

費用：\$2500

04/13(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

春季班四月課程第二堂

1. 楓糖伯爵莓果磅蛋糕
2. 桃膠菇菇植物肉醬
3. 栗子櫛瓜養生鍋
4. 銀耳蓮子桃膠露

費用：\$1200

04/14(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

1. 小松菜、花枝拌芥子蛋黃醋
2. 櫻鯛菜種燒
3. 三色豆腐田樂
4. 毛豆雞蓉御飯

費用：\$1600

04/18(六)09:30-14:00

徐孟楷老師威秀超人氣滷味專班

傳統五香、焦糖、麻辣，三種滷汁(學員無實做)

費用：\$2500

04/20(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

春季班四月課程第三堂

1. 薑黃西西里杯子蛋糕
2. 炸素鹽酥G塊
3. 潤肺玉竹沙蔘燉湯
4. 甜菜根綜合果汁

費用：\$1200

04/21(二)09:30

李佳其老師日式料理

麵的主題

04/22(三)14:00

Paco 老師西式料理

1. 蘆筍水波蛋佐荷蘭醬(學員參與)

2. 烤牛排(舒肥手法)

3. 牛肝菌燉飯(實做)

4. 杏仁蛋糕

費用：\$2500

04/23(四)09:30-12:30

屈秀芳老師印尼料理

1. 爪哇薑黃椰奶雞

2. 加多加多(沙拉)

3. 蝦仁蔬菜餅(學員無實做)

費用：\$1600

04/25(六)14:00-17:00

曾女香老師越南料理法式越南

三明治

1. 法國麵包(實作，每人兩條)

2. 越式叉燒肉

3. 三明治泡菜

費用：\$2000

04/25(六)09:30-12:30

程安琪老師經典家傳菜

1. 西炸蝦排

2. 雪菜黃魚羹

3. 蒜燒福祿肉

4. 番茄哨子麵

5. 雪菜百頁

(學員無實做)

費用：\$2500

04/26(日)10:00-16:00

林浚成老師味噌漬物專修班

1. 小松菜、黃瓜味噌漬(即席漬)

2. 豬肉味噌漬(櫻味噌)

3. 鮭魚甘酒味噌漬(甘酒味噌)

4. 山藥味噌漬(赤味噌)

5. 豆腐味噌漬(田舍味噌)

6. 菜心味噌漬(豆味噌)

費用：\$3000

04/27(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列
春季班四月課程第四堂

1. MCT 椰油安神可可蛋糕
 2. 水果咖哩飯醬
 3. 美女五紅養生燉湯
 4. 活力南瓜柳橙露
- 費用：\$1200

04/28(二)09:30-12:30

Vincen 老師印度料理

1. 坦都里烤雞.
 2. Aloo Gobi 馬鈴薯白花椰咖理
 3. 印度烤餅 Naan(學員參與)
- 費用：\$1600

04/28(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

1. 玉米糰子清湯
 2. 鱈魚西京燒
 3. 胡麻拌菠菜
 4. 春菜蒸糯米飯
- 費用：\$1600

04/30(四)09:30

林浚成老師日式料理微學堂

05/03(日)10:0

林浚成老師日式料理微學堂

05/04(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列
春季班五月課程第一堂

05/11(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列
春季班五月課程第二堂

05/12(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

05/15(五)10:00-14:30

張麗蓉老師

05/17(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

05/18(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列春
季班五月課程第三堂

05/25(一)14:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列
春季班五月課程第四堂

因為 LINE@調整收費政策，我們將採以下因應，您可選擇以下管道提供課程訊息。

1.Yamicook 官網 <https://www.yamicook.com/index.php> 頁面。

註冊為會員並開通會員帳號後，即可在官網線上報名及繳費。

2.Yamicook 的 Line 官方帳號

您依然會在 Line 收到課程訊息，我們會依您詢問過的課程類別標籤發訊，您也可以告訴我們想收到哪一類課程的訊息。無論您自何地方看到課程訊息，皆可透過您已加入的 Yamicook Line 帳號直接發訊報名，在這裡的對話是一對一，具私密性。

3.Yamicook 粉絲專頁

請進入 Yamicook 粉絲專頁按讚成為粉絲，並且設為搶先看，提醒您，只要有看到教室的影片、動態貼文，都請按讚及簡單留言，這樣的互動有助於我們的訊息在您的臉書顯現。可將您要報名的上課時間、課程名稱、人數，姓名、連絡電話等，私訊給我們。

4.Telegram 即時通訊軟體

我們在 Telegram 有建立名為” Yamicook 廚藝教室食課表” 的頻道，具公布欄的功能，如您已有此軟體，也可在此看到課程資訊。我們的連結是 <https://t.me/iyamicook>。

yami 美食 GOODS 好物

精選名師名廚的口袋食材、優質私房美食，皆是教室的課程中得到老師及學員的高評價與肯定的美食好物。美食好物不需要多！但一定要『好的』、『實在的』！就夠了～
訂購請洽 02-27772988，或到美食好物購物小舖選購

謝宜榮 PINO 冷凍披薩



知名飯店主廚林老師親製冷凍美食 川味香辣梅花肉鍋 波特酒燉牛肉



可可堅果酥餅

法國頂級米歇爾可可粉、法國伊思尼奶油、法國杏仁粉、夏威夷豆和帶皮杏仁果。外型粗獷厚實，入口香脆不甜膩。
規格：內容物120g〈約8-9片〉保存期現：室溫一個月。



夏威夷豆巧克力酥餅

法國頂級米歇爾可可粉、法國伊思尼奶油、法國杏仁粉、夏威夷豆。香氣優雅、口感細緻，薄脆香口不甜膩。
規格：內容物120g〈約14-15片〉保存期現：室溫一個月。



劉成玉師傅招牌海鮮餃

新鮮黃魚肉，新鮮干貝、透抽、蝦米、韭菜、韭黃、梅花肉、橄欖油，自製餃皮皮薄Q彈，餡多飽滿鮮美十足一顆重32g，比一般水餃大(約21g-25g)



黃魚水餃

每包750元/50顆
1500元以下自付運費250元
1500元以上免運費

冠軍牛肉麵洪金龍師傅特選

三合一牛肉調理組 4組 / 牛肉乾 10包合購組



特價 1480



特價 1400