

Yamikoook 05/22 更新

05/25(一)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 泰式羅望燒魚
 2. 泰式沙爹(每人可帶回5串)
 3. 辣味炒蝦
 4. 泰式春捲
 5. 涼拌茄子
- (學員無實做)
費用：\$2200

05/26(二)09:30-12:30

Vincen 老師印度料理

1. 料烤雞咖哩
 2. 印度雞肉香料飯
 3. 優格沙拉
 4. 玫瑰口味優格飲料
- 費用：\$1800

05/27(三)09:30-12:30

林繼正老師老粵菜新手法好味道

1. 港式焗雙蟹寶(一人一份)
 2. 黑蒜蛤蜊黃金雞湯(一人一盅)
 3. 粟米鮮魚條
 4. 蒜味炒芥蘭
- (學員無實做)
費用：\$2600

05/29(五)09:30-12:30

謝宜榮老師 PINO 義大利美味

1. 義大利老奶奶牛肉醬麵
 2. 奶油焗馬鈴薯
 3. 海鮮番茄湯
 4. 芝麻葉短肋牛肉沙拉
- (學員無實做)
費用：\$2300

05/30(六)13:30-16:30

曾女香老師越南料理

1. 一小時搞定的越南牛肉河粉
 2. 越式蒜味炸雞翅
 3. 生菜沙拉及醬汁
- (學員無實做)
費用：\$2000

05/31(日)09:30-12:30

林繼正老師假日粵式美味班

1. 杏汁老火燉豬肺
 2. 港式油雞
 3. 港式臘味飯
 4. 金沙筍白筍
- (學員無實做)
費用：\$2500

06/01(一) 14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

1. 巴薩米克黑胡椒猴菇排
 2. 巴西蘑菇眉豆養生湯
 3. 日本芒果大福
 4. 雞尾酒派對果汁
- 費用：\$1200

06/02(二)09:30-12:00

Vincen 老師印度蔬食料理

1. 鷹嘴豆咖哩
 2. Poori 炸餅
 3. 圓茄沙拉
- (學員無實做)
費用：\$1600

06/04(四)09:30-12:30

林國汶老師中式料理頂級海味華麗入粽

1. 港式老火煲鮑魚
 2. 干貝鮑魚蓮子飄香粽(每人有二顆)
 3. 蠔皇醬汁扣婆蔘
- 費用：\$2500

06/04(四)14:00-16:30

黃文炳老師中式料理

1. 麻油香嫩豬肝腰花
 2. 醋香濃濃酸辣湯
 3. 老少咸宜南瓜米粉
 4. 不放豬油不放粉的芋泥
- (學員無實做)
費用：\$1800

06/05(五)09:30-12:30

駱進漢老師中式料理

1. 酸湯魚
 2. 水煮牛
 3. 宮保雞丁
 4. 椒汁白肉
- (學員無實做)
費用：\$2200

06/06(六)09:30-12:30

程安琪老師中式料理

1. 川味雞絲涼麵
 2. 甜醬油熬製
 3. 蒜泥白肉
 4. 雙味魚捲
 5. 蘋果馬鈴薯沙拉
 6. 打滷蛋羹
- 每位有一包甜醬油調食材包
費用：\$2500

06/06(六)14:00-17:00

蘇祐荃老師中式料理

1. 烤極黑豬排
2. 蔘鬚枸杞燉土雞
3. 鹽烤鮭魚
4. 香料炒野菇

費用：\$2000

06/08(一) 14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

1. 月亮蝦餅+梅子露
2. 泰式東炎香茅鍋
3. 美式格子鬆餅
4. 莓果雪泥

費用：\$1200

06/10(三)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

1. 老爺黃皮油土雞
2. 港式四寶羹
3. 哈密瓜果粒鮮蝦盅
4. 沙茶蛋酥高麗菜

(學員無實做)

費用：\$2000

06/12(五)09:30-12:30

林國汶五彩繽紛果香開胃

1. 紅酒香蘋雪花牛(紅酒糖醋醬汁)
2. 梅香糖醋咕咾肉(梅汁糖醋醬汁)
3. 香芒彩椒雞球
4. 薑汁炒廣芥蘭(教廣式白滷炒汁)
5. 紅酒梨

費用：\$2500

06/07(日)09:00-12:30

李昊煒老師日系舒芙蕾乳酪與
美式可可奶酥重乳酪

1. 5吋十勝北海道舒芙蕾乳酪實
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

06/09(二)09:00-13:00

Eric Hsu(艾力克.徐)的手揉法
棍麵包全實做

1. 原味法國金棍
2. 可可橙丁法國
3. 黑麥蔓越梅乳酪

費用：\$2500

06/10(三)14:00-17:00

曾女香老師越南料理

1. 南越鹹粽傳統版
2. 南越鹹粽新版〈實作，每位有兩條〉
3. 北越鹹粽〈每位有兩個〉

費用：\$2000

06/13(六)10:00-14:00

林鎔標老師港式銷魂美食

1. 蜜汁叉燒肉
2. 酥皮叉燒包(實作兩顆)
3. 叉燒包(實作兩顆)
4. 叉燒包內餡醬汁
5. 叉燒飯(叉燒飯醬汁)

費用：\$2200

06/07(日)14:00-18:00

李昊煒老師玫瑰櫻花慕斯

1. 草莓櫻花慕斯(半實作)
2. 覆盆莓荔枝庫利(示範)
3. 莓果生巧克力(半實作)
4. 十勝黃金戚風蛋糕(講解)
5. 香草沙布蕾塔皮(實作)
6. 圓頂慕斯組合(全實作)
7. 玫瑰花捏塑及組合圓頂(實作)

費用：\$2600

06/09(二)14:00-18:00

Eric Hsu(艾力克.徐)的手感法
式可頌全實作

1. 原味可頌
2. 杏仁奶酥可頌
3. 伯爵可頌

費用：\$2500

06/11(四)13:30-16:30

徐孟楷老師中式料理

1. 鮭魚羹
2. 肉燥飯
3. 米粉炒
4. 南乳紅糟肉

(學員無實做)

費用：\$1800

06/14(日)09:30-12:30

何文熹老師精緻甜點

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

費用：\$2500

06/14(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

1. 翻轉蘋果塔~ Tarte Tatin(示範)

2. 金鑽鳳梨磅蛋糕(實作)

費用：\$2500

06/18(四)13:30-16:30

徐孟楷老師早午餐

1. 牛肉漢堡〈實作〉

2. 烤雞肉凱薩沙拉

3. 從頭開始做的暑餅

4. 歐姆蛋〈實作〉

費用：\$2200

06/17(三) 14:00-17:00

PACO 老師披薩

06/28(日)13:30-17:00

林浚成老師日式料理

水無月宴二席

1. 什錦茶巾蛋豆腐

2. 太刀魚難波燒

3. 雞肉松風

4. 山藥水無月豆腐

(學員無實做)

費用：\$2000

(儲值學員報上下午二堂，費用\$3200)

06/15(一) 14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

1. 香蘋五柳菇

2. 山藥四君子藥膳湯

3. 法式磨菇鹹派

4. 水果百匯冰茶

費用：\$1200

06/21(日)10:00-15:00

林浚成日式料理專修班

漬物：醋漬甜菜根、結球甘藍菜

湯品：玉米地瓜濃湯

前菜：蔬菜凍派

主菜：燉煮月見漢堡排

主食：青蒜旗魚拌冷細麵

甜點：雙色水羊羹

費用：\$2500

06/23(二) 09:30-12:30

李佳其老師日式料理

06/30(二)13:30-16:30

樊定宣老師素食料理

1. 三杯猴頭菇

2. 糖醋五柳子(芋) 糖醋汁

3. 鐵板妞妞(杏鮑菇)黑椒汁

4. 干鍋鮮蔬煲 黑汁

費用：\$2000

06/16(二) 10:00-14:00

林玉釵老師古早味南部粽

1. 古早味南部粽(實做每人8顆)

2. 湖州粽(示範)

3. 客家鮮筍福菜排骨湯

費用：\$2000

06/22(一) 14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

1. 起司焗烤南瓜盅

2. 美魔女水梨薏仁湯

3. 薑汁馬芬杯子蛋糕

4. 鳳梨檸檬果昔

費用：\$1200

06/28(日)10:00-12:30

林浚成老師日式料理

水無月宴二席

1. 香魚香梅煮

2. 蝦丸毛豆蓉湯

3. 鮮蚶炊飯

4. 筍糰子

(學員無實做)

費用：\$2000

(儲值學員報上下午二堂，費用\$3200)

07/04(六)09:30-12:30

程安琪老師家傳菜夏季篇

1. 滷牛腱兩吃(蔥爆牛腱、牛肉捲餅)

2. 滷雞腿(鮮蔬拌雞絲)

3. 翡翠椒釀肉

4. 泰式咖哩蝦

5. 木須肉炒餅

(學員無實做)

費用：\$2500

哈肯舖 Hagan bakery



綜合

可露麗禮盒
原味x5+巧克力x4

【哈肯舖】可露麗綜合禮盒(原味x5入+巧克力x4入)

原價 \$470 特惠價 \$420

保存方式 | 冷凍 14 天 宅配方式 | 冷凍宅配
運費計算 | (1)滿\$1500 享免運費。
(2)未滿\$1500 須酌收\$160 運費。

哈肯舖 Hagan bakery



原味

可露麗禮盒-原味x9

【哈肯舖】可露麗原味禮盒(原味x9入)

原價 \$450 特惠價 \$400

保存方式 | 冷凍 14 天 宅配方式 | 冷凍宅配
運費計算 | (1)滿\$1500 享免運費。
(2)未滿\$1500 須酌收\$160 運費。

哈肯舖 Hagan bakery



巧克力

可露麗禮盒-巧克力x9

【哈肯舖】可露麗巧克力禮盒(巧克力x9入)

原價 \$495 特惠價 \$445

保存方式 | 冷凍 14 天 配方式 | 冷凍宅配
運費計算 | (1)滿\$1500 享免運費。
(2)未滿\$1500 須酌收\$160 運費。

哈肯舖 Hagan bakery



麩奶泡泡
檸檬x5 黑糖x5

【哈肯舖】麩奶泡泡(檸檬x5+黑糖x5)

原價 \$99 特惠價 \$88

保存方式 | 冷凍 14 天 宅配方式 | 冷凍宅配
運費計算 | (1)滿\$1500 享免運費。
(2)未滿\$1500 須酌收\$160 運費。