

Yamikook 05/30 更新

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

06/04(四)13:30-16:30

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

06/07(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

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

06/08(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

06/09(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

06/09(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

06/10(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

06/10(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

06/11(四)13:30-16:30

徐孟楷老師中式料理

1. 魷魚羹
 2. 肉燥飯
 3. 米粉炒
 4. 南乳紅糟肉
(學員無實做)
- 費用：\$1800

06/12(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

06/13(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

06/14(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)14:00-17:00

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

06/15(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

06/16(二)09:30-12:30

Vincent 老師印度餐廳人氣菜

1. Rohan Gosh 羊肉紅咖哩
 2. Malai Kofta 鮮奶油蔬菜丸咖哩
 3. Hariyali Prawn Pulao 綠鮮蝦飯
(學員無實做)
- 費用：\$2000

06/17(三)14:00-17:00

Paco 老師 披薩

06/18(四)09:30-12:30

徐孟楷老師最夯人氣早午餐店招牌菜

1. 牛肉漢堡(實作)
 2. 烤雞肉凱薩沙拉
 3. 從頭開始做的薯餅
 4. 班尼狄克蛋(荷蘭醬)
 5. 歐姆蛋(實作)
- 費用：\$2200

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

06/22(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

06/23(二) 09:30-12:30

李佳其老師日式料理

06/24(三) 10:00-15:00

謝宜榮老師批薩

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)

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)

06/30(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

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

07/05(日)09:00-12:30

李昊煒老師

07/05(日)14:00-17:30

李昊煒老師

07/12(日)10:00-15:00

林浚成日式料理專修班

07/15(三)~07/17(五)

小廚師夏令營 A 班

早鳥優惠：\$6750

07/19(日)10:00-12:30

林浚成老師日式料理

07/19(日)13:30-16:30

林浚成老師日式料理

07/20(一)~07/21(二)

小廚師夏令營 B 班

早鳥優惠：\$4500

07/22(三)~07/24(五)

小廚師夏令營 C 班

早鳥優惠：\$6750

07/26(日)13:30-16:30

何文熹老師

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。