

Yamikoook 07/06 更新

07/07(二)09:30-12:30

Vincent 老師印度料理

1. 鷹嘴豆泥
2. Naam 餅
3. 圓茄沙拉
4. 羊肉丸子咖哩

費用：2000

07/08(三)14:00-17:00

Paco 老師西式料理

1. 綜合野菇濃湯
2. 法式薯泥
3. 法式紅酒燉牛肉(實做)
4. 法式栗子舒芙蕾

費用：2500

07/09(四)09:30-12:30

蘇祐荃老師冰鎮滷味假日班

1. 冰鎮滷味〈酸菜、辣椒醬〉鴨翅、鴨胗、鴨脆腸 雞翅、雞爪 大腸頭、嘴邊肉 豆干、豆皮、甜不辣、滷蛋
 2. 白胡椒綠竹筍排骨湯
- 除了現場試吃，每位學員可帶回兩盒〈含2個鴨翅、1個鴨胗、5個鴨脆腸、2個雞翅、5個雞腳、10個豆乾、3片甜不辣、2個滷蛋、大腸頭一段〉

費用：\$2200

07/12(日)10:00-15:00

林浚成日式料理假日洋食班二回

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

07/13(一) 09:30-12:30

林鎔標港式點心

1. 布拉蝦仁腸粉
2. 炸兩腸粉(油條)
3. 腸粉萬用醬汁(運用)
4. 腸粉醬汁蒸魚
5. 北姑滑雞飯

費用：\$2200

07/15(三)~07/17(五)

小廚師夏令營 A 班

費用：\$7500

已滿額

儲值會員、舊生、二人以上同行，可享訂價9折優惠

07/18(六)09:30-13:00

何文熹老師精緻甜點

蛋黃酥(實作)

冰心綠豆糕(示範)

費用：\$2500

07/18(六)14:00-17:00

何文熹老師精緻甜點

1. 棗貴金磚酥(實作)
2. 法式珍珠糖泡芙(示範)

費用：\$2500

07/19(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)

07/19(日)14:00-17:00

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)

07/20(一)~07/21(二)

小廚師夏令營 B 班

費用：\$5000

儲值會員、舊生、二人以上
同行，可享訂價 9 折優惠

07/22(三)~07/24(五)

小廚師夏令營 C 班

費用：\$7500

儲值會員、舊生、二人以上同行，
可享訂價 9 折優惠

07/26(日)09:30-12:00

曾女香老師越南料理

1. 越南排骨飯
2. 炸春捲
3. 芋頭西米露

費用：\$2000

07/26(日)14:00-17:30

蘇祐荃老師鹹酥雞專修班

無骨鹹酥雞 乾粉 vs 濕粉

有骨鹹酥雞 乾粉 vs 濕粉

魷魚腳 乾粉 vs 濕粉

喜相逢 乾粉 vs 濕粉

日式炸蔬菜魚蔬+日式沾醬

雞皮先滷後炸

費用：\$2300

07/27(一)09:30-12:30

孫慶華老師泰式料理

07/28(二)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

07/28(二)14:00-17:00

蘇松興老師中式料理

1. 港式蘿蔔糕
2. 蔥油糯米捲
3. 水果凍豆腐(學員部分實做)

費用：\$1800

07/29(三)13:30-16:00

享嘉杏仁粉試吃體驗課

林繼正老師 vs 杏仁小公主

1. 杏汁豬肚菌菇湯
2. 脆鱗馬頭魚佐杏汁醬
3. 杏仁奶酪
4. 杏仁茶

費用：\$500

07/30(四)09:30

林國汶老師中式料理

1. 綠筍蝦鬆
2. 黑椒牛柳
3. 清蒸山泉鱸
4. 百合蓮子木耳雞
5. 奶香蜜芋頭

(學員無實做)

費用：\$2500

07/31(五)09:30

駱進漢老師川菜

08/01(六)10:00 -13:00

程安琪老師中式料理

1. 櫻花蝦米糕
2. 香菇肉羹
3. 鹽酥雞
4. 蔭豉蚶
5. 台式炒米粉

費用：\$2500

08/03(一)~08/04(二)

小廚師夏令營 D 班

費用：\$5000

儲值會員、舊生、二人以上
同行，可享訂價 9 折優惠

08/05(三)~08/07(五)

小廚師夏令營 E 班

費用：\$7500

儲值會員、舊生、二人以上同行，
可享訂價 9 折優惠

08/09(日) 09:30~13:00

李昊瑋老師鏡面蛋糕_靜謐海洋
本堂課將利用鏡面的流速差做出
絢爛的效果

每位學員均會帶回一只七吋圓形
鏡面蛋糕

加碼示範：曾經接單爆表的初春彩
虹鏡面

費用：\$2500

08/09(日)14:00-18:00

李昊瑋老師夏日時尚酒杯甜點專
修班

1. 嬌淬豔陽杯杯
 2. 熱帶風情杯杯
 3. TWINING 伯爵杯杯
 4. 香蕉巧克力杯杯
- 費用：\$2500

08/10(一) 14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

08/11(二) 09:30-12:30

曾女香老師越南料理

1. 越南海鮮羹
 2. 椰香咖哩魚
 3. 越式滷肉
- 費用：\$2000

08/12(三) 09:30-12:30

蘇俊豪老師

08/13(四)09:00-13:00

Eric Hsu(艾力克.徐)的手感法
式烘焙【肉桂捲 2.0 裸麥液種
法】肉桂控 Ig 巴黎必訪 Circus
Bakery

1. Sourdough Polish 裸麥液種
法(示範)
 2. 個人實作手揉麵團
 3. 肉桂奶油餡
 4. 紅烏龍乳酪餡
 5. 麵團繩結
 6. 秘密糖水淋面
- 費用：\$2600

08/13(四)14:00-18:00

Eric Hsu(艾力克.徐)的手感法
式烘焙【造型百變皇后：Brioche 多
種造型手法】巧克力法國可頌吐
司。巴黎人經典布里歐。台法混血
奶酥菠蘿布里歐。珍珠糖布里歐

1. 巧克力可頌布里歐吐司 2 條
 2. 法式奶酥菠蘿 2 個/
 3. 紅豆珍珠糖布里歐許 2 個 4. 原
味珍珠糖布里歐許 3 個
- 費用：\$2800

08/15(六) 09:30-12:30

曾女香老師越南料理

1. 越南海鮮羹
 2. 椰香咖哩魚
 3. 越式滷肉
- 費用：\$2000

08/16(日) 09:30-12:30

林鎔標港式點心

1. 布拉蝦仁腸粉
 2. 炸兩腸粉(油條)
 3. 腸粉萬用醬汁(運用)
 4. 腸粉醬汁蒸魚
 5. 北姑滑雞飯
- 費用：\$2200

08/17(一) 14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班系列

08/18(二)14:00-16:30
蘇松興老師 80 歲老師傅的手藝
1. 港式水煎包
2. 乾蒸燒賣
3. 豉汁排骨
(學員部分實做)
費用：\$1800

08/19(三)14:00-17:00
Paco 老師西式料理

08/23(日)09:30-13:00
何文熹老師精緻甜點
1. 金紗弄月(實作 8 個/人)
2. 三 Q 酥餅(示範)
費用：\$2500

08/23(日)14:00-17:00
何文熹老師精緻甜點
1. 雪花綠豆椪(實作 8 個/人)
2. 咖哩酥餅(示範)
費用：\$2500

08/24(一) 14:00-17:00
惠吉老師維根蔬食養生班系列

振興券怎麼用？來 Yami 上課啦！

凡持總額三千紙本振興券〈不接受刷卡〉

1 可任選 Yamicook 兩堂課，課程兌換即日起至 12 月 31 日止。

2 可當儲值金存入。

任選兩堂課使用之說明：

1 振興券不適用小廚師夏令營、冬令營。

2 存入振興券，不得退回也不能折現。

3 振興券和儲值優惠不得併用。

振興三倍券 一千變三千

民眾購買 3+1 自由選

數位消費工具

【行動支付】	【電子票證】	【信用卡】
直接轉入 APP 帳戶	到超商 靠卡回存	隔月帳單 直接扣
2,000	2,000	2,000

紙本三倍券

透過健保卡在超商、網站預購

7/1起

7/15起 可以到郵局直購 500X4 200X5

消費滿三千回饋兩千 一千變三千

實體券		數位工具		
郵局	超商	信用卡	行動支付	電子票證
	7/1 開始預購		7/1 開始綁定	
	▼		▼	
7/15 開始購買			7/15 開始累積消費滿三千	
	7/15 開始領券		▼	
全台郵局	四大超商	簡訊通知 領 2000	APP通知 領 2000	超商靠卡 領 2000