

# Yamikoook 07/29 更新

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

1. 川式酸辣湯
  2. 干燒蝦仁
  3. 回鍋肉
  4. 宮保高麗菜  
(學員無實做)
- 費用：\$2200

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. 蔘豉蚵
  5. 台式炒米粉  
(學員無實做)
- 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

- 李昊璋老師鏡面蛋糕\_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

李昊璋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

1. 韓式辣炒年糕
  2. 檳芬熱帶水果派
  3. 享瘦美人湯
  4. 梨堅果椰奶昔
- 費用：\$1200

08/11(二)14:00-17:00

徐孟楷老師中東料理

1. 亞當那串燒
  2. 雞肉串燒
  3. 土耳其沙拉
  4. 鷹嘴豆泥沾醬
  5. 炭烤茄子沾醬
  6. 炭烤紅椒沾醬  
(學員無實做)
- 費用：\$2200

08/12(三) 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  
(學員無實做)
- 費用：\$2000

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
- (學員無實做)  
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
- (學員無實做)  
費用：\$2200

**08/17(一) 14:00-17:00**

惠吉老師維根蔬食養生班系列

1. 焗烤馬鈴薯盅
  2. 波霸真珠粉圓
  3. 排毒五色養生鍋
  4. 美國杏仁奶
- (學員無實做)  
費用：\$1200

**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

**08/18(二)09:30-12:00**

Vincent 老師印度料理

1. 千層餅
  2. 菠菜起司咖哩
  3. 烤奶油雞
  4. 番紅花米布丁
- (學員無實做)  
費用：\$2000

**08/19(三)14:00-17:00**

Paco 老師西式料理

1. 油封鴨腿(每人帶回一隻)
  2. 牛肝菌燉飯(實做)
  3. 克拉芙堤(法式櫻桃布丁)
  4. 雞肝醬
- 費用：\$2500

**08/20(四) 09:30-12:30**

林國汶老師中式料理

**08/24(一)14:00-17:00**

惠吉老師維根蔬食養生班

1. 五更茄腸煲
  2. 黑巧克力核桃餅
  3. 姬松茸南杏菇鍋
  4. 椰棗糙米奶
- (學員無實做)  
費用：\$1200

**08/25(二) 09:30-12:30**

李佳其老師日式料理

**08/27(四) 09:30-12:30**

謝宜榮老師西式料理

**08/28(五) 09:30-12:30**

林繼正老師中式料理

**08/29(六) 13:30-17:00**

蘇祐荃老師中式料理

1. 煙薰香魚(自製醃燻粉)
  2. 五味馬祖淡菜
  3. 五柳枝鮮魚
  4. 海皇海產粥
- (學員無實做)  
費用：\$2300

08/30(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

08/30(日)14:00-17:30

何文熹老師精緻甜點

1. 雪花綠豆椪(實作，每人 8 個)

2. 咖哩酥餅(示範)

費用：\$2500

08/31(一)09:30-12:30

孫慶華老師泰式料理

08/31(一)14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班

1. 咖哩猴頭菇排

2. 蔓越莓優格司康

3. 玫瑰薏米養顏湯

4. 鷹嘴豆榛果奶

(學員無實做)

費用：\$1200

09/06(日)10:00

林浚成老師日式料理

09/07(一)13:30

黃文炳老師中式料理

## 廣晟食品 VS Yamicook

大飯店等級美味港點  
超享受超優惠超好買

老字號廣晟食品 供應飯店餐廳  
首次提供消費者 優惠購買機會  
唯有在yamicook 九大人氣產品



廣晟產品開發、港點達人林鎔標師傅  
教您如何在家辦港點

各項產品優惠，歡迎上  
Yamicook好物小舖選購

yami  
cook



## 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】

直接轉入  
APP帳戶  
2,000

【電子票證】

到超商  
靠卡回存  
2,000

【信用卡】

隔月帳單  
直接扣  
2,000

紙本三倍券



透過健保卡  
在超商、網站  
預購

7/1起 ▶

可以到郵局直購  
500X4  
200X5

7/15起 ▶

消費滿三千回饋兩千      一千變三千

## 振興三倍券 | 領取方式任選

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 開始領券		7/15 開始累積消費滿三千	
	▼		▼	
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