## yamí, cook 09/17 更新

#### 09/18 (五) 09:30-12:30

劉成玉老師韓式烤肉專班

- 1.韓式烤梅花肉
- 2.韓式烤腩排
- 3.韓式烤牛翼板肉
- 4.韓式牛丼飯

(學員無實作)

費用:\$2200

#### 09/21(-)14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班

- 1.冰皮月餅
- 2.酵素醋涼拌鳳梨川耳+椒麻干絲
- 3.彩虹藜麥小米粥

(學員無實做)

費 用:\$1200

#### 09/19(六)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.清蒸處女蟳佐薑醋汁(每人半隻)
- 2.鹽沁毛蟹(每人一隻)
- 3.小卷米粉湯
- 4. 蠔油香菇肉蛋
- 5.蛋酥沙茶高麗菜

(學員無實做)

費 用:\$2300

#### 09/22(=)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

- 1.柑橘烤雞腿
- 2.柚香燒肉沙拉 (板阪豬)
- 3.日式燒肉(翼板肉)
- 4.蒜香醬烤牛小排
- 5.中華風味燒肉醬 (豬梅花肉)

(學員無實作)

費用:\$2300

### 09/20(日)13:30-16:30

何文熹老師精緻甜點

1.頂級 XO 醬蓮蓉金磚

2.北海道高梨生乳酪

(學員部分參與)

費用:\$2500

#### 09/28(-)14:30-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班

- 1.杏仁糕
- 2.八寶炸醬乾拌麵
- 3.八寶野菇燴
- 4.享瘦纖體玫瑰飲

(學員無實做)

費 用:\$1200

#### 09/29(二)13:30-17:00

徐孟楷老師土耳其料理

- 1.土耳其麵包
- 2.雞肉派
- 3.羊肉派
- 4.馬鈴薯派

(學員無實作)

費 用:\$2000

#### 09/27(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理假日和食班

鰻半席

前菜:白燒星鰻凝凍

碗物:穴子冬瓜清汁

蒸物:白燒穴子獻珍卷

揚物: 炸星鰻天婦羅

食事:穴子魚二味食(炊飯、茶

漬)

甘味:胡蘿蔔源氏卷

費 用:\$2800

#### 09/30(三))09:00-13:00

Eric Hsu(艾力克.徐)手感法式烘焙

1.經典原味金棍麵包(實作3條)

2.全春雞麵包(實作1份)

3.艾力克經典法式第戎芥末醬

4.普羅旺斯烤燉菜

費用:\$2800

#### 09/30(三)14:00-18:00

Eric Hsu(艾力克.徐)手感法式烘焙

- 1.新鮮義式香料蕃茄佛卡夏
- 2.西班牙臘腸與培根佛卡夏
- 3.彩椒紅洋蔥鮪魚

(法國人的佛卡夏全實做)

費 用:\$2800



# 程安琪鮮得麵

選用新鮮食材,經過程安琪老師監督調味,急速冷凍後所生產出來健康味美的「冷凍調理包」,不但可以用來拌麵,也可以用來燒菜,讓您輕鬆照顧家人味蕾與健康的好幫手。





## 「香菇番茄紹子」醬

用大量的番茄、洋蔥, 搭配著香菇跟豬肉的鮮 美,有著極高的營養價 值。





## 「薑黃咖哩雞」醬

富含薑黃的咖哩,吃出健 康與美味。 拌麵配飯兩相宜。





## 「雪菜肉末」醬

雪菜獨特的味道,做拌麵、湯麵,或是雪菜年糕等 佳餚,保證讓您滿意。

一 盒 5 入 , 訂 價 6 2 5 元 , Yamicook 特 惠 價 5 3 0 元