

Yamikook 09/23 更新

10/4(日) 10:00-12:30

曾女香老師越式料理

1. 越式酸魚湯
 2. 茄汁牛腩河粉
 3. 荖葉牛肉捲
 4. 越式涼拌青木瓜
- 費用：\$2200

10/7(三) 14:00-16:30

Paco 老師西式料理

1. BRITISH STYLE DEEP FRIED FISH
 2. TARTAR SAUCE
 3. BRITISH PORK PIE 部分實做
 4. BREAD PUDDING
- 費用：\$2500

10/13(二) 09:30-12:30

曾女香老師越式料理

1. 越式酸魚湯
 2. 茄汁牛腩河粉
 3. 荖葉牛肉捲
 4. 越式涼拌青木瓜
- 費用：\$2200

10/13(二) 14:00-17:00

徐孟楷老師異國料理德國篇

1. 德國豬腳
 2. 灌製德國香腸〈部分實作〉
 3. 酸菜
- 費用：\$2000

10/14(三) 09:30-12:30

劉成玉老師韓式料理

1. 山東燒雞
 2. 乾烹雞
 3. 韓式冷麵
 4. 香椿山東涼麵
 5. 韓式黑輪
 6. 加碼：韓式炒碼麵
- 費用：2200 元

10/15(四) 09:30-12:30

林繼正老師

10/17(六) 10:00-13:00

程安琪老師中式料理

1. 砂鍋油豆腐雞
 2. 菠蘿蝦球
 3. 水煮牛肉
 4. 三鮮兩面黃
 5. 浮雲鱈魚羹
- 費用：\$2500

10/18(日) 09:30-12:30

林鎔標老師中式料理
部分實作

1. 鮮蝦腐皮捲
 2. 翡翠水晶餃
 3. 蒜香明太子長春捲
 4. 西杏果律蝦捲
- 費用：\$2200

10/18(日) 13:30-16:30

何文熹老師

10/20(二) 09:30-12:30

Vincent 老師

10/20(二) 13:30-16:00

蘇松興老師中式料理

10/21(三) 09:30-12:30

劉成玉老師

1. 皮蛋瘦肉粥
 2. 港式蔥油餅
 3. 蘭花饅頭〈實作〉
 4. 水果涼麵
- 費用：1800 元

10/22(四) 09:30-12:30

駱進漢老師中式料理

10/22(四) 14:00-17:00

戴于益老師

10/24(六) 09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

1. 干鍋中卷蝦花菜
 2. 毛血旺〈鴨血 牛肚 豆皮〉
 3. 夫妻肺片〈蜂巢肚 豬肚 牛腱〉
 4. 四川芽菜炒雞丁
 5. 擔擔麵
- 加碼
5. 四川芽菜炒雞丁
 6. 四川擔擔麵
- 費用：\$2300

1. 十全排骨湯
 2. 涼拌海蜇塊
 3. 珍珠鮑魚海皇泡飯
 4. 筍白筍兩吃〈炒 烤〉
- 費用：2000 元

10/25(日) 09:00-13:00

李昊煒老師乳酪網紅單品系列班

10/25(日) 14:00-18:00

李昊煒老師塔之饗宴二

10/27(二) 09:30-12:00

李佳其老師

1. 香草 Kiri 奶酪(實作)
 2. Kiri 栗子奶醬蛋糕(半實作)
 3. Kiri 雙層乳酪(示範)
- (學員部分實作)
- 費用：\$2600

1. 七公分小塔: 豔陽(實作)、
醃酒櫻桃 (實作)
 2. 提拉米蘇塔(示範)
- (學員部分實作)
- 費用：\$2500

10/28(三) 09:30-12:00

劉雪玲老師中式料理

1. 梅乾扣肉
 2. 福菜苦瓜封
 3. 酸菜鴨
 4. 薑絲炒芥菜
 5. 加碼：客家小炒
- 費用：2000 元

程安琪鮮拌麵

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。



「香菇蕃茄紹子」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625元，Yamicook特惠價530元