



09/28更新

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
- 費用：2200元 | 學員無實作

09/30(三) 09:00-13:00
Eric Hsu · 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 | 學員部分實作

09/30(三) 14:00-18:00
Eric Hsu · 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. 彩椒紅洋蔥鮭魚
(法國人的佛卡夏全實做)
- 費用：\$2800 | 學員實作

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

10/17(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

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
(學員部分實作)
- 費用：\$2200

10/18(日) 13:30-16:30
何文熹老師 · 烘焙與甜點

1. 波士頓派(實作)
 2. 100%純素豆腐巧克力(示範)
(學員部分實作)
- 費用：\$2500

10/20(二) 09:30-12:30
Vincent老師 · 印度料理

1. 鹹優酪飲
 2. 芥蘭菠菜
 3. 馬鈴薯餡餅
 4. 羊肉香料飯
(學員部分實作)
- 費用：2000元

<p>10/20(二) 13:30-16:00 蘇松興老師 · 中式料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 皮蛋瘦肉粥 2. 港式蔥油餅 3. 蘭花饅頭 (實作) 4. 水果涼麵 <p>費用：1800元</p>	<p>10/21(三) 09:30-12:30 劉成玉老師 ·</p>	<p>10/22(四) 09:30-12:30 駱進漢老師 · 中式料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>費用：\$2300</p>
<p>10/22(四) 14:00-17:00 戴于益老師 ·</p>	<p>10/24(六) 09:30-12:30 蘇祐荃老師 · 中式料理</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) <p>費用：2000元</p>	<p>10/25(日) 09:00-13:00 李昊煒老師 · 乳酪網紅單品系列班</p> <ol style="list-style-type: none"> 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) <p>(學員部分實作) 費用：\$2600</p>
<p>10/25(日) 14:00-18:00 李昊煒老師 · 塔之饗宴二</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 七公分小塔: 豔陽(實作)、 酗酒櫻桃 (實作) 2. 提拉米蘇塔(示範) <p>(學員部分實作) 費用：\$2500</p>	<p>10/27(二) 09:30-12:00 李佳其老師 ·</p>	<p>10/28(三) 09:30-12:00 劉雪玲老師 · 堅守真味的客家菜</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>費用：2000元</p>
<p>10/29(四) 09:30-12:30 林繼正老師 ·</p>	<p>10/31(六) 10:00-14:00 林浚成老師 ·</p>	

<p>11/1(日) 09:30-12:30 林鎔標老師 · 中式料理</p> <p>魚翅灌湯包 打拋豬仔包 脆皮馬蹄條 潮州蒸粉粿 費用：2200元 學員無實作</p>	<p>11/2(一) 09:30-12:30 廖惠吉老師 · 料理</p>	<p>11/8(日) 13:30-16:30 何文熹老師 · 料理</p>
<p>11/9(一) 14:00-17:00 廖惠吉老師 · 料理</p>	<p>11/10(二) 13:30-16:00 蘇松興老師 · 料理</p>	<p>11/16(一) 14:00-17:00 廖惠吉老師 · 料理</p>
<p>11/20(五) 09:30-12:30 ERIC徐國康老師 · 料理</p>	<p>11/20(五) 13:30-17:00 ERIC徐國康老師 · 料理</p>	<p>11/23(一) 14:00-17:00 廖惠吉老師 · 料理</p>
<p>11/24(日) 09:30-13:00 李昊煒老師 · 甜品</p>	<p>11/24(日) 14:00-18:00 李昊煒老師 · 甜品</p>	<p>11/2(一) 09:30-12:30 廖惠吉老師 · 料理</p>

12/13(日) 13:30-16:30
何文熹老師 · 料理

12/15(二) 13:30-16:00
蘇松興老師 · 料理

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



哈肯舖 Hogan bakery



貝果福袋組

保溫袋x1+
原味x2+藍莓x2+蔓越莓x2



蔓越莓2個



原味2個

初榨橄欖油_貝果福袋組



使用西班牙有機農場生產的橄欖油，
淡淡青草微香，口感Q彈，
每顆貝果皆揉入6%的初榨橄欖油，
豐富抗氧化的橄欖多酚。
JCI有機農場認證



藍莓2個

【哈肯舖】

貝果福袋組 原價 \$530

Yamicook 特價 \$399



保溫袋1個

