

Yamikoook 11/22 更新

11/10(二) 13:30-16:00
蘇松興老師 中式料理

1. 富貴花開
 2. 乾炒牛河
 3. 蛋塔
 4. 蠔油西生菜
- 費用：\$1800

11/17(二) 09:30-12:30
曾女香老師越式料理

1. 豬雜粥
 2. 越式碗粿
 3. 順化米線湯
 4. 牙車快
 5. 羅旺子汁
- 費用：\$2000

11/18(三) 10:00-13:00
劉雪玲老師 客家料理

1. 客家紅糟〈每人有一瓶〉
 2. 紅糟肉丸
 3. 紅糟肉
 4. 紅糟鴨
 5. 紅糟煎蛋
- 費用：\$1800

11/19(四)09:30-12:30
林繼正老師

11/20(五)09:00-13:00
Eric Hsu(艾力克徐)的手感法式烘焙

1. 法式洛琳鹹派(4寸)
 2. 普羅旺斯蔬菜鹹派(4寸)
 3. 鄉村蘑菇雞肉鹹派(6寸)
- 學員實做
費用：\$2600

11/20(五)14:00-18:00
Eric Hsu(艾力克徐)的手感法式烘焙

1. 經典布里歐肉桂捲
 2. 焦糖炒核桃
 3. 老奶奶檸檬糖霜
 4. 蘋果肉桂捲
 5. 奶油乳酪糖霜
- 學員實做
費用：\$2600

11/21(六)14:00-17:00
Vincent 老師印度料理

1. 成吉思汗雞肉咖哩
 2. 坦都里餅
 3. 香料茄子
 4. 紅蘿蔔堅果甜點
- (學員部分參與)
費用：\$2000

11/22(日)09:30-12:30
蘇祐荃老師中式料理

1. 山珍燒蹄膀
 2. 仙露蒸石斑
 3. 手工油網炸蚱蜢
 4. 十全排骨湯
- 費用：\$2000

11/24(二)09:00-13:00
李昊煒老師基礎巧克力古點一

1. 酒漬櫻桃古典巧克力蛋糕(實作)
 2. 可可燒布蕾(實作)
 3. 巧克力膏蛋糕(實作)
- 費用：\$2200



11/24(二)14:00-18:00
李昊煒老師法點奶油醬的基礎及運用(一)

1. 卡士達醬暨 Flan 塔(半實作)
 2. 英式蛋奶醬暨巴巴露亞雙色慕斯杯(實作)
 3. 英式奶油醬暨巧克力糖珠閃電泡芙(半實作)
- 費用 : \$2200

11/25(三)09:30-12:00
劉成玉老師韓式料理

1. 人參雞
 2. 韓式炸雞(辣味、原味)
 3. 韓式蒜頭雞
 4. 韓式馬鈴薯燉雞
 5. 山東紅燒雞
- 費用 : \$2200

11/29(日)11:00-16:00
Mina 老師韓式豆沙裱花蛋糕

帶回一顆四吋裱花(有提供包材)
費用 : \$2600

12/01(二)09:30-12:30
李佳其老師日式料理

1. 壽喜燒〈牛肉 豬肉〉
 1. 北海鮭魚石狩鍋
 2. 廣島美酒鍋〈青蟹〉
 3. 大阪土手燒
- (學員無實做)
費用 : \$2300

12/01(二)14:00-17:00
徐孟楷老師宴會小點 Party2

1. 無花果蜂蜜起士塔〈教塔皮〉
 2. 生火腿哈密瓜小點
 3. 鮮蝦檸檬起士小點
 4. 烤甜椒芝麻葉配巴沙米可
- (學員無實做)
費用 : \$2000

12/02(三)14:00-17:00
Paco 老師西式料理

1. 秋葵咖哩
 2. 印度烤餅
 3. 印度香料烤雞
 4. 番紅花飯
 5. 印度草莓拉昔飲料
- 費用 : \$2500

12/05(六)10:00-13:00
程安琪老師 中式料理

1. 墨魚大" 火靠"
 2. 蘇式燻魚
 3. 臘腸滑雞球
 4. 西炸蝦排
 5. 干貝芥菜
- 加碼 : 雪菜豆腐煲)
費用 : \$2500

12/05(六)14:00-16:00
徐媽媽快樂廚房簽書會

12/08(二)09:30-12:30
Vincent 老師印度料理

1. 烤雞肉捲
 2. 桑巴蔬菜湯
 3. 馬鈴薯咖哩配多薩餅
 4. 白米糕配番茄甜酸醬
- 加碼 : 土耳其茄子醬
(學員部分參與)
費用 : \$2100

12/13(日)13:30-17:00
何文燾老師精緻甜點

1. 南棗核桃糕(實作每人 30 個)
 2. 楓糖堅果塔(實作每人 12 個)
- 費用 : \$2200

12/14(一)09:30-12:30
林國汶老師

12/15(二) 09:30-12:00
曾女香老師 越南料理

12/15(二) 13:30-16:00
蘇松興老師 中式料理

1. 香菇蒸滑雞
2. 潮州粉粿
3. 廣式米苔目
4. 開陽白菜

費用 : \$1800

12/17(四)01:30-16:00
劉雪玲老師 客家料理

1. 冬至鹹湯圓(粉 米漿兩種)
2. 芥菜雞
3. 豬肚二吃(薑絲豬肚 豬肚酸菜湯)
4. 鳳梨木耳脆腸

(學員無實做)

費用 : \$2200

12/23(三)09:00-12:30
李昊偉老師 草莓甜品

1. 珠光草莓盒(分組實作)(可攜回六吋一個)
2. 莓果藏心捲(半實作)
- 珠光草莓盒

費用 : \$2200

12/27(日)09:30-12:30
蘇祐荃老師 中式料理

1. 特製紅糟醃醬之紅糟鰻
2. 特製紅糟醃醬之紅糟時蔬
3. 團圓鮑魚荷葉飯
4. 台式乾燒蝦球
5. 魷魚螺肉蒜

費用 : \$2200

11/16(三)09:00-13:00
Eric Hsu(艾力克徐)的手感法式烘焙

12/20(一)09:30-12:30
林鎔標老師 港式點心

1. 叉燒酥
2. 港式蛋塔
3. 蝦餃
4. 雪梨湯

(學員無實做)

費用 : \$2200

12/23(三)14:00-18:00
李昊煒老師 圓塔之盛宴

1. 摩卡柑橘可可塔(半實作)
2. 焙茶凝乳玫瑰塔(全實作)
3. 炙.流心起司塔(全實作)
4. Kiri 莓果乳酪塔(半實作)

費用 : \$2200

12/29(二)13:30-16:30
蘇松興老師 中式料理

11/16(三)14:00-18:00
Eric Hsu(艾力克.徐)的手感法式烘焙

12/21(二)13:30-16:00
戴于益老師 中式料理

1. 農家酸魚湯
2. 墨跡東坡肉
3. 化骨香魚
4. 鴛鴦炒飯

(學員無實做)

費用 : \$2100

12/24(四)09:30-12:30
林繼正老師 中式料理

1. 尖椒炒肥腸
2. 秘製牛小排
3. 蒜味炸雞球
4. 薑絲牛肉湯

(學員無實做)

費用 : \$2300

12/30(三)09:30-12:30
駱進漢老師 中式料理

01/08(五)09:00-13:00
Eric Hsu(艾力克徐)的手感法
式烘焙

01/08(五) 14:00-18:00
Eric Hsu(艾力克徐)的手感法
式烘焙

01/09(六) 10:00-13:00
程安琪老師 中式料理

1. 香蔥火靠子排
2. 糖醋全魚
3. 酸白菜火鍋
4. 酸白菜(每人有半顆)
5. 菠菜炒臘肉

加碼:紹子醬拌鮮蔬
費用 : \$2500

01/10(日)13:30-17:00
何文薰老師 精緻甜點

01/21(四)09:30-16:00
小廚師冬令營 A 班-1

01/22(五)09:30-16:00
小廚師冬令營 A 班-2

1. 鹽之花夏威夷果牛奶糖〈實作
2. 南瓜子杏仁酥糖〈實作〉。

費用 : \$2200

上午:三彩水餃 蛋餃
下午:造型鳳梨酥
費用 : \$2500

上午:肉丸番茄義大利麵 培根
南瓜濃湯
下午:田園森林佛卡夏 水果優
格沙拉
費用 : \$2500

01/25(二)09:30-16:00
廚師冬令營 B 班-1

01/26(二)09:30-16:00
廚師冬令營 B 班-2

01/27(三)09:30-16:00
小廚師冬令營 C 班-1

上午:手球壽司 茶碗蒸 味噌
湯
下午:熔岩巧克力蛋糕 松露巧
克力
費用 : \$2500

上午:越式法國麵包 越式三明
治 越式滷肉
下午:越式布丁 三色仙沙飲品
小廚師冬令營 B 班-2
費用 : \$2500

上午:逛市場學採購 白菜獅
頭火鍋
下午:金錢蝦餅 春捲
小廚師冬令營 C 班-1
費用 : \$2500

01/28(四)09:30-16:00
小廚師冬令營 C 班-2

01/28(五)09:30-16:00
小廚師冬令營 C 班-3

上午:滷味拼盤 焗肉飯〈知高
飯〉
下午:蘿蔔糕 芋棗
費用 : \$2500

上午:港式油雞腿 雞肉飯
下午:奶油焗白菜 荷葉蒸排骨
費用 : \$2500