

# Yamikook 11/24 更新

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

何文熹老師精緻甜點

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

12/20(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

12/21(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

01/09(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

12/23(三)09:30-13:00  
李昊煒老師 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

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

01/10(日)13:30-17:00  
何文熹老師 精緻甜點

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

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

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

01/21(四)09:30-16:00  
小廚師冬令營 A 班-1

- 上午:三彩水餃 蛋餃  
下午:造型鳳梨酥
- 費用 : \$2500

01/22(五)09:30-16:00

小廚師冬令營 A 班-2

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

小廚師冬令營 B 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

01/26(二)09:30-16:00

廚師冬令營 B 班-2

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

01/27(三)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-1

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

上午:滷味拼盤 焗肉飯〈知高  
飯〉

下午:蘿蔔糕 芋棗

費用 : \$2500

01/28(五)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-3

上午:港式油雞腿 雞肉飯

下午:奶油焗白菜 荷葉蒸

費用 : \$2500



【典臻紀】20年野生國宴鮑禮盒 ( 限量  
版 ) , 再贈送智利進口白酒(價值1800元)

原價 \$19,888 特惠價 \$18,888



【典臻紀】野生一品鮑禮盒 ( 12-15年 ) ,  
再贈送澳洲進口白酒禮盒(價值1200元)

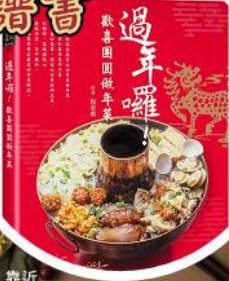
原價 \$6,888 特惠價 \$6,088

# 安琪老師富貴宴客菜 家人團聚輕鬆好享受

Yami特惠價 **3000元** (含運)

訂價3200元

再送 安琪老師食譜書



## 家傳四喜燒烤麩

套餐獨售

500g/包

烤麩、小香菇、金針花、川耳等食材。

傳承傅培梅老師手工的江浙菜餚，烤麩諧音「靠福」，靠近福氣，香菇與川耳增添整道料理的口感與層次，年菜多為重鹹口味，過年必備大魚大肉之外，烤麩解膩又好吃。

## 一品金華雞湯鍋

2600g/包

鹿野土雞、豬腳、金華火腿、干貝等食材。

使用金華火腿、豬骨、雞骨熬煮八小時打底的豐富膠質湯頭，再用文火與土雞燜燉2小時，加入干貝提升料理的鮮甜與層次。

可自行加入冬季大白菜600g(1斤)、菇類等食材會更豐富呦！

## 福運蓮年松阪米糕

950g/包

蓮子、松阪豬、糯米、沙拉筍、乾香菇等食材。

將香菇、蝦米、油蔥等食材拌炒，蓮子口感鬆軟、滋味清香，鋪上肉質Q彈、口感細緻的松阪豬肉，是一道口味家常卻耐人尋味的宴客料理。

## 上海雪菜燴鮰魚

650g/包

金鮰魚、雪菜、豬絞肉、辣椒等食材。

安琪老師：「上海菜有一道雪菜黃魚，年節時分，富貴鮰魚更是應景。」雪菜與肉末拌炒入味，些許辣椒紅喜上加喜，祝福大家四季如春，年年有餘。

獨立包裝的金鮰魚可先用來拜拜



## 三陽開泰獅子頭

1100g/包

豬絞肉、大白菜、香菇、醬油等食材。

延續程家傳的獅子頭，肥瘦比例均勻，獅子頭份量十足，豪邁又喜慶，搭配清爽的白菜，醬汁提升甘甜，傳統美味，經典再現。

- 即日起可購買，可指定日期出貨
- 接單截止日：2021年1月15日〈五〉
- 最後出貨日：2021年2月5日〈五〉
- 2021年1月25日〈一〉至2月5日〈五〉不指定配送日
- 宴客菜為冷凍宅配，「過年囉！歡喜團圓做年菜」食譜書另外寄送



YAMICOOK美食廚藝教室 訂購專線：02-27772988

圖片僅供調理參考，實品不含漂椒蒜菜及蔥油



**程安琪** 老師  
— 聯名監製 —  
美食作家、烹飪老師、生活實踐者