

# Yamikoook 1/5 更新

01/07(四)13:30-16:30

林繼正老師廣式年菜

1. XO 醬炒鮑魚
  2. 黑椒汁羊小排
  3. 什錦海鮮廣炒麵
  4. 眉豆花生豬腳湯
- 費用 : \$2500

01/08(五)09:00-13:00

Eric Hsu(艾力克徐)的手感法式烘焙

1. 法式傳統奶油布丁塔
  2. creambrûlée 烤布蕾
  3. 法式覆盆子水果軟糖
- 費用 : \$2500

01/08(五) 14:00-18:00

Eric Hsu(艾力克徐)的手感法式烘焙

1. 焦糖奶油酥
  2. 黑巧克力芝麻奶油酥
  3. 水果焦糖奶油酥
- 費用 : \$2400

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

01/11(一) 09:30-12:30

林國汶老師 中式料理

1. 蜜椒牛仔骨
  2. 南洋辣醬蝦
  3. 麒麟五柳魚
  4. 港式牛肉丸
  5. 蝦醬高麗菜
- 費用 : \$2500

01/11(一) 14:00-17:00

林國汶老師 中式料理

1. 港式砂鍋粥
  2. 皮蛋瘦肉粥
  3. 艇仔魚片粥
  4. 狀元吉地粥
- 費用 : \$2200

01/12(二)09:30-12:30

Vincent 老師印度料理 北印風情

1. 牛肉咖哩
  2. 蔬菜印度起士咖哩
  3. 土耳其茄子芝麻醬
  4. 摩洛哥紅椒茄子醬
  5. 草莓優格飲
- 加碼 : Naan 囊餅  
費用 : \$2200

01/14(四)09:30-12:30

劉雪玲老師 客家料理

1. 客家蘿蔔糕(米漿及粉漿)
  2. 南瓜粿(米漿及粉漿製作)
  3. 創意味噌烤松阪肉
  4. 特製桔醬拌花椰
  5. 從芥菜變酸菜 DIY(實作, 每人有一顆)
- 加碼 : 客家白斬雞  
費用 : \$2000

01/17(日)09:30-12:30

曾女香老師 越南料理

1. 苦瓜鑲肉湯
  2. 越式什錦炒飯
  3. 牛肉春捲
  4. 涼拌牛肉
  5. 糯米香蘭椰絲
- 費用 : \$2200

01/19(二)09:00-13:00

李昊煒老師 精緻甜點

1. 草莓玫瑰千層(實作·可攜回六吋一個)
  2. 草莓鮮果醬(示範) 3. 漸層莓奶(示範)
- 費用 : \$2200

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

01/26(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

01/18(一)09:30-12:30

施建瑋老師 蔬食饗宴精緻宴  
客料理

1. 極品佛跳牆
  2. 素蟹粉獅子頭(實作)
  3. 杏仁山藥球佐水果優格(實  
作)
- 費用 : \$2200

01/19(二)14:00-18:00

李昊煒老師 精緻甜點

1. 舒芙蕾生巧克力蛋糕(分組  
實作·可攜回六吋一顆)
  2. 莓果火山熔岩(分組實作·可  
攜回八公分兩個)
  3. 橙皮酥脆可可塔(分組實  
作·可攜回七公分一顆)
- 費用 : \$2400

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

01/27(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

01/18(一)13:30-16:30

施建瑋老師 蔬食饗宴精緻宴  
客料理

1. 富貴東坡若
  2. 翡翠蓮藕塔(實作)
  3. 荷葉天貝珍珠飯(實作)
- 費用 : \$2200

01/20(三)14:00-17:00

Paco 老師印度料理

1. 菠菜羊肉咖哩
  2. 印度茄子
  3. 馬鈴薯咖哩餃
  4. 香菜飯
  5. 印度香料奶茶
- 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

01/28(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

01/29(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

01/31(日) 09:30-12:30

蘇祐荃老師 中式料理

1. 家傳極品佛跳牆

2. 海上鮮黃魚

3. 蒜香月桃葉大蝦

4. 乳香炸雞腿

5. 白果川耳燴時蔬

費用 : \$2500

02/03(三) 09:30-12:30

劉成玉老師 韓式料理

1. 山東燒雞

2. 韓式乾烹雞

3. 韓式小菜九款品項

韓式涼拌冬粉 涼拌菠菜 泡

菜白蘿蔔 酸白蘿蔔 泡菜小

黃瓜 蝦米洋蔥小黃瓜 涼拌

海帶芽 辣味黃豆芽 熱炒豆

芽

費用 : 2300

02/05(三) 09:30-12:30

蘇松興老師 中式料理

1. 紅燒烤麩

2. 芋香扣肉

3. 荷葉粉蒸排骨

4. 紅棗桂圓黑糖糕

費用 : \$1800

02/06(六)10:00-13:00

程安琪老師 中式料理

1. 醃篤鮮

2. 松子鮮蝦鬆

3. 如意十香菜

4. 三鮮春捲

5. 瑤柱焗白菜

費用 : \$2500

02/21(日)13:30-17:00

何文熹老師 精緻甜點

1. 英式維多利亞蛋糕〈實作〉

2. 檸檬塔〈示範〉

費用 : \$2500

02/23(二)09:30-12:30

李佳其老師 日式料理

02/24(三)13:30-16:30

戴于益老師 中式料理

02/25(四)14:00-17:00

林繼正老師 中式料理

02/26(五) 09:30-12:30

蘇松興老師 中式料理

1. 波蘿蛋黃酥

2. 酒釀芝麻湯圓

3. 港式胡椒餅

4. 吉士馬拉糕

費用 : \$1800

03/06(六)10:00-12:30

程安琪老師 中式料理

03/10(三)13:30-16:30

Paco 老師 西式料理

# 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，再用文火與土雞燉燉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。

## 上海雪菜燴鮭魚

650g/包

金鱈魚、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，富貴鮭魚更是應景。」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。

獨立包裝的金鱈魚可先用來拜拜

圖片僅供調製參考，實品不含濃縮蔬菜及湯頭



程安琪 老師

名廚監製

## 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

yami  
cook

YAMICOOK美食廚藝教室 訂購專線：02-27772988