

Yam!cook 02/23 更新

02/25(四)09:30-12:30

林繼正老師 中式料理

- 1.秘製和牛麻婆豆腐
 - 2.蟲草菌菇炒斑球
 - 3.鮑魚胡椒豬肚湯
 - 4.臘味扒時蔬
- 費用：\$2300

02/26(五)14:00-17:00

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

02/27(六) 09:30-12:30

蘇祐荃老師 中式料理

- 1.布袋雞
 - 2.淮山枸杞燉河鰻
 - 3.菜尾湯
 - 4.干貝時蔬
- 費用：\$2200

02/28(日) 13:30-16:30

何文熹老師 精緻甜點

- 1.香橙萊姆磅蛋糕 (實作一人一條 (15*6.5*6) + 試吃)
 - 2.沙哈蛋糕 (示範 7 吋一開 8 吋一人兩片)
- 費用：\$2400

03/02(二)09:30-12:30

Vincent 老師 印度料理

- 1.Bhelpuri 脆脆米香
 - 2.Macher Paturi 香蕉葉包魚
 - 3.Goan Pork Vindaloo 果阿酸辣咖哩豬肉
 - 4.Poori 油酥餅(實作)
- 費用：\$2000

03/05(五)14:00-17:00

蘇松興老師中式料理

- 1.椒鹽排骨
 - 2.京醬肉絲
 - 3.避風塘鮮蝦
 - 4.金沙杏鮑菇條
- 費用：\$1800

03/06(六)10:00-12:30

程安琪老師 中式料理

- 1.滷味:牛腱 滷雞腿 滷大腸 滷五花肉
 - 2.滷菜:牛肉捲餅 鮮蔬拌雞腿
 - 3.五更腸旺
 - 4.大白菜燉五花肉
- 加碼：烤麩
- 費用：\$2500

03/08 (一)09:30-14:30

施建瑋老師 蔬食料理
猴菇排專修班

- 1.黑胡椒菇排
 - 2.三杯猴頭菇
 - 3.猴菇燉盅
 - 4.猴菇蘿蔔絲餅
- 費用：\$2300

03/09(二)09:00-13:30

Eric Hsu(艾力克.徐)的手感法式烘焙 (實做)

- 1.原味杏仁國王派 7 吋
 - 2.開心果巧克力覆盆子國王派 7 吋
- 費用：\$2800

03/09(二)14:00-17:30 Eric

Hsu(艾力克.徐)的手感法式烘焙 (實做)

- 1.巴黎草莓千層酥實做 (15cm*15cm)
 - 2.蛋白酥實做(8 條/人)
- 費用：\$2600

03/10(三)13:30-16:30

Paco 老師 西式料理

- 披薩麵團
- 1.拿坡里(實做)
 - 2.海鮮白醬(實做)
 - 3.雞肉青醬
 - 4.提拉米蘇
- 費用：\$2500

03/13 (六)09:30-12:30

曾女香老師 越南料理

- 1.涼拌牛肉
 - 2.牛肉捲
 - 3.芙蓉啤酒蝦
 - 4.越式什錦麵
- 加碼：越式炸春捲
費用：\$2100

03/14(日)09:30-12:30

林鎔標老師絲絲入扣餡身說法

- 1.六絲炸春捲
 - 2.皇朝燒餅
 - 3.荷香珍珠雞
 - 4.芝麻糊
- 費用：\$2000

03/17(三)13:30-16:30

戴于益老師中式料理

- 1.私房滷肉
 - 2.經典蘇式燻魚
 - 3.創意富貴雞
 - 4.鴛鴦炒粉(米粉炒冬粉)
- 費用：\$2000

03/18(四)09:30-12:30

劉雪玲老師好食客家味

- 1.苦茶油雞
 - 2.客家菜包
 - 3.客家麵線
 - 4.竹筍炒肉絲
- 費用：\$2000

03/19(五)14:00-17:00

蘇松興老師中式料理

03/25(四)09:30-12:30

林繼正老師 中式料理

03/28(日)13:30-16:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.香橙萊姆磅蛋糕(實作，一人一條
(15*6.5*6) + 試吃)
 - 2.沙哈蛋糕(示範，7吋一開8，一
人兩片)
- 費用：\$2400

03/30(二)09:30-12:30

李佳其老師日式料理