

# Yamikoook 03/06 更新

03/08 (一)09:30-14:30

施建璋老師 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)14:00-17:00

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

03/17(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

- 1.腐皮蝦捲
  - 2.豬扒包
  - 3.水晶餃
  - 4.脆皮雞
- 加碼 叉燒
- 費用：\$1800

03/ 20(六)09:30 -12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.第一代五香梅干扣肉
  - 2.台式豆酥鱈魚
  - 3.古早味燻茶雞腿〈每位一  
隻〉
  - 4.石碇雞油桂竹筍
- 加碼：石碇炒米粉
- 費用：\$2300

03/22(一)09:30-12:30

劉成玉老師韓國料理

- 1.韓式宮廷蒸牛排
  - 2.韓式醬牛肉
  - 3.韓式炸醬麵
  - 4.韓式豆腐鍋
- 費用：\$2100

03/25(四)09:30-12:30

林繼正老師 中式料理

03/27(六)13:30-16:30

Vincent 老師西式料理

- 1.凱薩沙拉
  - 2.慢燉紅酒牛肉
  - 3.香草烤馬鈴薯
  - 4.煙花女義大利麵(實做)
- 費用：\$2000

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

- 1.味噌紅酒燉牛舌
  - 2.蔥醬香煎牛舌
  - 3.海鮮奶油可樂餅
  - 4.草莓切餅紅豆湯
- 費用：\$2300

04/03(六)09:30-16:30

徐孟楷老師婦幼節課程

- 上午:雞蛋好營養—煮蛋心法、漂亮荷包蛋、起司焗蛋、馬鈴薯蛋沙拉麵包
- 下午:杯子蛋糕
- 費用：\$2500

04/04(日)09:30-16:30

徐孟楷老師婦幼節課程

- 上午 雞肉好美味—白切雞煮法、雞絲涼麵、炒雞丁
- 下午 法式小點—藍莓塔
- 費用：\$2500

04/09(五)09:00-13:30 Eric

Hsu(艾力克.徐)手感法式烘焙

04/09(五)14:00-17:30 Eric

Hsu(艾力克.徐)手感法式烘焙

04/10(六)10:00-13:30

程安琪老師中式料理

- 1.響油鱔糊
  - 2.香酥雞腿
  - 3.程家大肉
  - 4.青椒釀肉
  - 5.香蒜烤鱈魚
- 加碼 八寶飯
- 費用：\$2500

04/11(日)13:30-16:30

何文熹老師精緻甜點

04/12(一)09:30-12:30

施建瑋老師蔬食料理

04/13(二)09:30-12:30 Vincent  
老師印度料理

- 1.Pani Puri 香料水醬酥炸球
  - 2.Beef Seekh Kebab 牛肉烤肉串
  - 3.Pita Bread pita 餅
  - 4.Hyderabad Mutton korma 海頓拉巴宮廷羊肉咖哩
- 費用：\$2100

04/18(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