

Yamikoook 04/06 更新

04/08(四)09:30-12:30
劉雪玲老師客家好味客

- 1.梅干菜炒臭豆腐
 - 2.菜脯鹹粥
 - 3.客家酸筍製作(每人一條酸筍)
 - 4.炒回鍋肉
- 加碼：酸筍炒肉絲
費用：\$2000

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

04/13(二)09:30-12:30
Vincent 老師印度料理

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

04/16(五) 11:30-13:30
大廚美饌免費試吃會

04/09(五)09:00-13:30 Eric
Hsu(艾力克.徐)手感法式烘焙

- 1.法式洛琳鹹派 (4 寸)
 - 2.鮭魚菠菜鹹派 (6 寸)
- 費用：\$2600

04/11(日)13:30-16:30
何文熹老師精緻甜點

- 1.地中海香草脆棒(示範)
 - 2.草莓抹茶乳霜捲(實作)
- 費用：\$2400

04/14(三)13:30-16:30
戴于益老師中式料理

- 1.鮑魚招財手〈滷豬腳〉
 - 2.鳳尾魚
 - 3.上海兩面黃
 - 4.雞火干絲湯
- 費用：\$2200

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

04/09(五)14:00-17:30 Eric
Hsu(艾力克.徐)手感法式烘焙

- 經典課程□【免烤箱義式的家常】微醺的提拉米蘇。斯里蘭卡紅茶司康課程：
- 1.提拉米蘇 1 盒 實做
 - 2.斯里蘭卡紅茶司康 5 個 實做
- 費用：\$2400

04/12(一)10:00-14:00
施建璋老師蔬食料理

- 1.紅藜植物肉排(實作)
 - 2.紅藜珍珠丸子
 - 3.紅藜盆栽沙拉
 - 4.藜麥蔬菜鬆
- 費用：\$2300

04/15(四)13:30-16:30
戴于益老師中式料理

- 1.鮑魚招財手(滷豬腳)
 - 2.蘇式鳳尾魚
 - 3.上海兩面黃
 - 4.雞火干絲湯
- 費用：\$2200

04/20(二)13:30-16:30
徐孟楷老師巴里島風情

- 1.巴里島風味烤雞腿(每位一隻)
 - 2.印尼雞湯麵
 - 3.巴里島風豬肉沙嗲(實作)
- 費用：\$2000

04/21(三)14:00-17:00
Paco 老師西式料理

- 1.紅酒燉牛肉
 - 2.馬鈴薯泥
 - 3.法式洋蔥湯
 - 4.奇異果香蕉舒芙蕾
- 費用：\$2500

04/22(四)09:30-12:30
林繼正老師中式料理

- 1.火鴨雪菜炆鴛鴦粉
 - 2.芥蘭牛肉
 - 3.山楂鮮蝦球
 - 4.鴨架酸菜豆腐湯
- 加碼：鴨骨粥
費用：\$2300

04/23(五)09:30-12:30
曾女香老師越式料理

- 1.當紅手抓魚(分組實作)
 - 2.越式牛肉炒河粉
 - 3.夏日涼拌海鮮
 - 4.甜點芭蕉糕
- 費用：\$2100

04/24(六)09:30-12:30
蘇祐荃老師台式料理

- 1.貴妃黑羽雞捲
 - 2.芙蓉豆腐鑲肉
 - 3.蒜茸鯊魚羹
 - 4.避風塘炒蟹
- 加碼:避風塘雞翅
費用：\$2300

04/25(日)13:30-16:30
Vincent 老師義式料理

- 1.白酒蛤蜊義大利麵(實作)
 - 2.法式洋蔥湯
 - 3.塔塔醬炸魚條
 - 4.佛卡夏麵包
- 費用：\$2000

04/26(一)09:30-12:30
陳力榮老師中式料理

- 1.溫嶺家燒黃魚
 - 2.杭州燻魚
 - 3.紅椒魚頭
 - 4.紹酒(火靠)筍
- 加碼：剁椒醬拌麵
費用：\$2200

04/27(二)09:30-12:30
李佳其老師日式料理

04/27(二)14:00-17:00
蘇松興老師中式料理

- 1.蘿蔔絲酥餅
 - 2.紅油抄手
 - 3.生煎包
 - 4.水晶肉圓
- 加碼 日本泡菜
費用：\$1800

05/01(六)10:00-13:30
程安琪老師中式料理

- 1.山藥紅燒肉
 - 2.山東燒雞
 - 3.炒蝦腰
 - 4.油豆腐細粉
 - 5.紅油抄手飯
- 費用：\$2500

05/04(二)10:00-14:00
林玉釵老師五形粽