

Yamikoook 04/26 更新

05/02(日)10:00 -12:30

徐孟楷老師巴里島經典料理

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

05/04(二)10:00-14:00

林玉釵老師五形粽

- 1.紅麴粽
 - 2.桂花粽
 - 3.梔子粽
 - 4.黑芝麻粽
 - 5.抹茶粽
- 每位實作十顆·每種顏色各兩顆
費用：\$2000

05/06 (四)09:30-13:00

劉雪玲老師客家料理

- 1.客家板粽〈每位可有三個板粽〉
 - 2.梅汁蒸魚
 - 3.金錢肉片湯
 - 4.鮮筍炒紫蘇〈綠竹筍、桂竹筍兩吃〉
- 費用：\$2100

05/11(二)09:30-12:30

Vincent 老師印度料理

- 1.椰香咖哩雞麵包
 - 2.布里歐麵包
 - 3.南印度蝦咖哩
 - 4.酸奶泡餅
 - 5.蜜糖炸線圈
- 費用：\$2000

05/12(三)13:30-16:30

徐孟楷老師印尼風情經典料理

- 1.印尼巴東牛肉
 - 2.印尼 Gado gado 花生醬沙拉
 - 3.印尼 Sambal 森巴醬製作
 - 4.森巴醬炒大蝦
 - 5.印尼辣味椰奶炒蛤蜊
- 費用：\$2000

05/13 (四)09:30-12:30

林繼正老師中式料理

- 1.鮮鵝肝叉燒飯
 - 2.香煎琵琶豆腐
 - 3.豉汁炒牛肉
 - 4.蒜香排骨
- 費用：\$2300

05/13(四)14:00-17:00

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

05/15 (六)13:30 -16:30

徐孟楷老師中東料理

- 1.土耳其雞肉
 - 2.羊肉串燒(實作)
 - 3.土耳其沙拉
 - 4.鷹嘴豆泥沾醬
 - 5.炭烤茄子沾醬
- 費用：\$2200

05/16(日)13:30-17:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.米歇爾舒芙蕾巧克力蛋糕(實作)
 - 2.百香芒果白巧克力慕斯
- 費用：\$2400

05/17(一)09:30-13:30

施建璋老師蔬食料理

- 1.頂級素 XO 醬全素(實作每位帶回一罐 250ml)
 - 2.黃金泡菜醬全素
 - 3.香草堅果醬全素
 - 4.延伸料理：1 黃金泡菜全素 2 堅果焗烤法國麵全素
- 費用：\$2300

05/19(三)13:30-16:30

王靖江老師麵檯上的眷村時空菜

- 1.燙麵乾烙韭菜盒(實作·每位約有五個)
 - 2.豆魚不是魚(實作)
 - 3.綠豆稀飯
- 加碼：豇豆肉末
費用：\$2000

05/23 (日)09:30 -12:00

蘇祐荃台式料理

- 1.乾鍋鮑魚煨海參
 - 2.老菜脯竹筍雞湯
 - 3.老菜脯燒子排
 - 4.七彩繽紛綠竹筍
- 費用：\$2200

05/25(二)09:30-12:30
李佳其老師日式料理

05/27(四)14:00-17:00
Paco 老師西式料理

05/28(五)09:30-12:30
林國汶老師中式料理

05/29(六)13:30-16:30
Vincent 老師西式料理

05/30(日)09:30-12:30
曾女香老師越南料理

05/31(一)09:30-12:30
陳力榮老師中式料理

06/04(五)09:30-13:30
施建璋老師蔬食料理

粽料滷製 粽飯製備 包粽技巧
延伸料理：滿漢飄香素粽
備註：每位可有六顆素粽
費用：\$2300

06/05 (六)10:00-13:00
程安琪老師中式料理

1.百頁蒸肉餅
2.碧綠雞球湯
3.百花釀豆腐
4.松阪豬米糕
5.紅咖哩牛腩
費用：\$2500
*本課無優惠

06/06(日)13:30-16:30
何文燾老師精緻甜點

06/07(一)09:30-12:30
林繼正老師中式料理

06/11(五)09:00-13:00
06/11(五)13:30-17:00
Eric 老師法式手感烘焙

06/13(日)09:30-12:30
林鏞標老師港式點心

1.白玉蘿蔔絲酥餅
2.鮑汁鮮竹捲
3.沙律脆皮蝦餃
4.蛋白杏仁茶
費用：\$2500