

Yamikoook 11/13 更新

11/14(日)09:30-12:00

雷廣隆老師泰式料理

- 1.香烤海鮮(泰國蝦、花枝)佐自製海鮮醬
- 2.自製紅咖哩辣椒泥
- 3.泰北排骨米線番茄湯(紅咖哩辣椒泥)
- 4.泰北香茅雞肉(紅咖哩辣椒泥)
- 5.紅咖哩辣椒泥炒四季豆

費用：\$2500

11/15(一)09:30-12:00

陳力榮老師中式料理

- 1.清酒紅燒肉
- 2.紅燒獅子頭
- 3.極品豆腐
- 4.蘿蔔牛腩筋
- 5.炒芥蘭

費用：\$2200 無優惠

11/17(三)13:30-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.威靈頓牛排佐醬汁(實做·2人一組)
- 2.干貝海鮮濃湯
- 3.蘆筍燉飯.
- 4.甜點舒芙雷

費用：\$2500

11/19(五)13:30-16:30

黃景龍老師台式料理

- 1.土雞湯
 - 2.剝皮辣椒龍虎斑
 - 3.剝皮辣椒牛小排
 - 4.剝皮辣椒羅漢齋
- 剝皮辣椒製作(示範)

每人送一罐剝皮辣椒(龍師傅嚴選)

費用：\$2200

11/20(六)09:30-12:30

歐士銘老師中式料理

- 1.雪菜燒黃魚
- 2.滬式油淋雞
- 3.新版醬爆蟹年糕
- 4.油豆腐燒芽菜

費用：\$2300

11/20(六)14:00-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.無麩質南瓜乳酪蛋糕(實作 6吋一個)
- 2.黃金南瓜蛋糕捲(示範)

費用：\$2300

11/21(日)09:30-16:00

何建彬老師麵食講堂燙麵系列 Part2-
餅食基礎班

- 1.蔥抓餅(實作)
- 2.豬肉餡餅(實作)
- 3.韭菜盒子(實作)
- 4.口袋餅
- 5.芝麻燒餅

費用：\$2800

11/22(一)09:30-12:30

黃文炳老師中式料理

- 1.招牌手扒雞
- 2.南瓜金錢蝦餅
- 3.杏仁沙梭魚片
- 4.當松露香飯遇到鵝肝

費用：\$2100

11/26(五)09:30-12:30

盧華黔老師南洋料理

- 1.新加坡海南雞腿飯(每位一隻雞腿)
- 2.馬來辣炒麵
- 3.薑黃醃蔬菜
- 4.冬菜雞湯

費用：\$2100

11/27(六)09:30-12:30

徐孟楷老師泰式料理

- 1.自製新鮮泰式綠咖哩
- 2.綠咖哩雞
- 3.泰式檸檬魚
- 4.泰式香烤松阪豬
- 5.泰式涼拌海鮮冬粉

費用：\$2200

11/27(六)14:00-17:00

徐孟楷老師創業滷味課

- 1.傳統五香滷汁(滷鴨翅、鴨胗、雞翅、雞腳、豆乾、甜不辣、滷蛋、米血)
- 2.大紅袍花椒紅油
- 3.魔鬼辣椒醬

費用：\$2300

11/28(日)09:30-12:00

劉成玉老師韓國泡菜專班

- 1.傳統泡菜(實做塗醬·每人半顆)
- 2.新版泡菜(示範·每人一包)
- 3.泡菜鍋
- 4.泡菜炒五花肉
- 5.菜煎餅
- 6.泡菜炒飯

費用：\$2200

11/28(日)14:00-17:00
Vincent 老師印度咖哩入門
1.蕃茄底紅醬
2.坦都里烤雞腿
3.印度奶油咖哩雞(實作)
4.印度家常餅(chapati)
加碼：馬薩拉奶茶
費用：\$2000

11/29(一)09:30-12:30
林繼正老師中式料理
1.金銀蒜蒸龍蝦
2.龍蝦海鮮湯
3.雞汁鮑魚浸角瓜
4.飄香海皇鮑魚飯
費用：2800 元 無優惠

11/30(二)09:30-12:30
施建璋老師業素食小吃(全素)
1.素蚵仔麵線(實作)
2.素大腸包小腸
加碼：黃金泡菜
費用：\$2000

11/30(二)13:30-16:30
施建璋老師業素食小吃(全素)
1.素筒仔米糕(實作)
2.素 Q 肉圓
加碼：秘製滷豆乾
費用：\$2000

12/01(三)09:30-12:30
李佳其老師日式料理
1.松葉蟹鍋
2.日式炸豆腐
3.筑前燒
4.悠庵燒
5.醃牛蒡
費用：\$2200

12/02(四)13:30-16:30
施建璋老師素食料理

12/03(五)09:30-12:30
劉雪玲老師客家料理
1.客家白斬雞(整隻雞及雞腿兩種煮法)
2.高麗菜封
3.豬肚蓮子湯
4.瓠瓜西魯肉
加碼：燙豬肝
費用：\$2000

12/04(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
1.砂鍋魚頭
2.起司焗明蝦
3.銀杯牛肉
4.臘腸滑雞煲
5.十香如意菜
費用：\$2500

12/05(日)09:30-12:30
曾女香老師越南料理
1.胡椒沙巴魚
2.手工刀切米線湯
3.膠原蛋白木耳豬皮凍
4.椰汁辣牛肉
費用：\$2200

12/05(日)14:00-16:30
雷廣隆老師泰式料理
1.泰式海南雞(套餐)
2.泰式香烤松阪豬
3.肉類百搭羅望子醬
4.清邁豬軟骨湯
5.打拋豬
費用：\$2000

12/06(一)09:30-12:30
劉成玉老師韓式料理

12/07(二)09:30-12:30
戴于益老師中式料理
1.金湯椒麻雞
2.脆皮黑金香草豬
3.翠玉凝脂福袋〈兩吃〉
4.噴香八味乾辣蝦
費用：\$2000

12/08(三)13:30-16:30

蘇松興老師中式料理

12/11(六)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.台式佛跳牆
 - 2.龍蝦五福拼盤(龍蝦 九孔 海蜇 黑羽雞捲 古早肉凍)
 - 3.蠔油芥蘭菜花牛肉
 - 4.古早味油飯〈金鈎蝦 香菇 菜脯〉
- 加碼：蔥爆牛肉
費用：\$2600

12/11(六)14:00-17:00

歐士銘老師中式料理

12/12(日)09:30-12:30

劉成玉老師韓式十大小菜專班

- 泡菜韭菜小黃瓜、蝦米洋蔥小黃瓜
泡菜白蘿蔔、酸白蘿蔔、豬肉香炒白蘿蔔
涼拌黃豆芽、辣味黃豆芽
涼拌海帶芽
辣炒小魚乾〈海淑媽媽在機智山村生活的小菜〉
韓國蛋捲
加碼：韓式蒸蛋 泡菜煎餅 蔬菜拌飯 馬鈴薯湯〈劇集：達利與馬鈴薯湯〉
費用：\$2200

12/13(一)09:30-12:30

陳力榮老師中式料理

12/15(三)09:30-12:30

盧華黔老師南洋料理

12/17(五)13:30-16:30

黃景龍老師中式料理

12/18(六)09:30-16:30

何建彬老師麵食講堂燙麵系列

Part3—寧波四喜湯糰專修班

- 1.四喜湯糰皮〈包製實作〉
 - 2.八寶玫瑰內餡
 - 3.芝麻內餡
 - 4.花生內餡
 - 5.鮮肉內餡
 - 6.酒釀橘子湯頭
 - 7.日本櫻花漬湯頭
- 費用：\$2800

12/19(日)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

12/20(一)09:30-12:30

黃文炳老師創意手路菜

- 1.咖哩軟殼蟹
 - 2.無骨牛小排佐紅椒醬
 - 3.烏魚子干貝飯
 - 4.花膠桃膠雞湯
- 費用：\$2300

12/22(三)09:30-12:30

劉成玉老師韓式十大小菜專班

- 泡菜韭菜小黃瓜、蝦米洋蔥小黃瓜
泡菜白蘿蔔、酸白蘿蔔、豬肉香炒白蘿蔔
涼拌黃豆芽、辣味黃豆芽
涼拌海帶芽
辣炒小魚乾〈海淑媽媽在機智山村生活的小菜〉
韓國蛋捲
加碼：韓式蒸蛋 泡菜煎餅 蔬菜拌飯 馬鈴薯湯〈劇集：達利與馬鈴薯湯〉
費用：\$2200

12/26(日)09:30-12:30

雷廣隆老師泰式料理

