

7/18 更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

7/21(二)09:30-12:30

羅因生老師港式奶皇流心月餅

- 1.內餡蒸煮技巧
- 2.軟硬度的拿捏
- 3.地三鮮
- 4.奶皇不爆餡秘技

2200 元〈本課程無優惠〉

7/23(四)09:30-12:30

林聖智老師素食料理

- 1.全素起司醬
- 2.全素起司松露醬
- 3.BBQ 碳烤醬
- 4.自製全素荷包蛋
- 5.自製素食 G 腿排
- 6.自製素炸明蝦
- 8.碳烤醬燒 G 腿堡
- 7.松露起司炸蝦堡

費用：2400 元〈本課無優惠〉

7/23(四)13:30-16:30

林聖智老師素食料理

- 1.自製香椿醬（帶回一罐）
 - 2.手工香椿抓餅
 - 3.香菇香椿素肉燥
 - 4.香椿素燥飯
 - 5.自製勿油醬汁
 - 6.全素勿油拌麵
- 費用：2000 元〈本課無優惠〉

7/25(六)09:30-12:30

吳國棟老師經典江浙料理

- 1.香酥鴨（配荷葉餅）
- 2.清蒸牛腩
- 3.竹金冬瓜球干雞湯
- 4.紅燒麵結

加碼：清炒蝦仁

費用：2600 元（本課無優惠）

7/26(日)09:30-12:30

陳靜老師西式料理

- 1.法式雞肝醬
 - 2.豬肉抹醬
 - 3.油漬茄子
- 費用：2300 元《本課無優惠》

7/27(一)13:30-16:30

呂俊賢老師海鮮料理

- 1.脆皮芝士龍蝦
 - 2.蒜蓉鮮蠔豆腐花
 - 3.海味粉絲煲
 - 4.海貝釀蝦滑
- 加碼 | 乾煸洋芋絲
- 費用：3300 元(本課無優惠)

7/28(二)14:00-17:00

Paco 老師西式料理

- 1.醃製鮭魚
- 2.生醃鮭魚配煎洋芋薄餅
- 3.鮭魚鹹派
- 4.清蒸鮭魚佐芥茉醬

費用：2600 元〈本課無優惠〉

7/29(三)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

7/31(五)13:30-16:30

劉明芳老師印尼沙嗲

- 1.沙嗲醬
 - 2.牛小排沙嗲
 - 3.沙嗲米粉
- 費用：2400 元(本課無優惠)

8/3-4 09:30-16:00

小廚師夏令營

YAMICOOK X 辦桌國寶阿燦師

小小總鋪師夏令營

費用：10000 元 早鳥：8800 元

8/5-7 09:30-16:00

小廚師夏令營

兒童烹飪 Team Building

費用：10500 元 早鳥：9450 元

8/9(日) 10:00-12:30

得意的一天 Yamicook 聯名課

黃迺恆老師

1. 蒜香橄欖油龍蝦義大利麵

2. 烤南瓜菲塔起司沙拉佐檸檬羅

勒油醋醬

費用：500 元/位

8/10(一) 09:30-12:30

李琇慧老師麵食課

8/11(二) 09:30-12:30

梁瓊白老師中式料理

1. 清蒸魚

2. 回鍋肉

3. 麻婆豆腐

4. 肉燥醬〈滷蛋〉

加碼：拍黃瓜

費用：2300 元

8/12(三) 09:30-12:30

林明燦老師+阿源師辦桌菜

1. 龍蝦馨菜捲

2. 繡球石斑魚

3. 碧玉豬肝捲

4. 金沙綠竹筍

費用：2600 (本課無優惠)

8/13(四) 09:30-12:30

劉雪玲老師客家料理

8/15(六) 13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

1. 焦糖巧克力杏仁豆(實作)

2. 開心果杜拜巧克力(示範)

費用：2300 元

8/16(日) 09:30-12:30

梁瓊白老師中式料理

1. 清蒸魚

2. 回鍋肉

3. 麻婆豆腐

4. 肉燥醬〈滷蛋〉

加碼：拍黃瓜

費用：2300 元

8/17(一) 09:30-12:30

黃郁湘老師中式麵食

胡椒餅

8/24(一) 09:30-12:30

林繼正老師中式料理

8/29(六) 10:00-12:30

得意的一天 Yamicook 聯名課

黃迺恆老師

1. 香煎牛小排菌菇起司燉飯

2. 義式番茄濃湯佐橄欖油青醬

費用：500 元/位