

05/02(四)09:30

時間改至 05/23(二)14:00

張秋永老師 和風跨界

- 1.墨西哥肉醬玉米餅
- 2.阿茲特克湯
- 3.辣味烤蝦沙拉(實作)
- 4.炭烤蜜汁豬肋排

費用：\$2000

05/05(五) 05/13(六) 09:30

孟兆慶老師 中式麵食

- 1.香蔥花卷實作
- 2.鍋貼

費用：\$1,800

05/07(日)13:30 幸福甜點

何文燾老師 豪華法式甜點

- 1.焦糖香蕉咕咕霍夫
- 2.濃情覆盆子實做(6寸一人一個  
母親節蛋糕)

費用：\$2,000

05/09(二)14:00 幸福甜點

克萊兒老師 親子動手做烘焙

- 1.蔓越莓雪Q餅(實作)
- 2.台式肉鬆鹹蛋糕

費用：\$1,800

本課程為親子課，學員可攜  
一位小朋友一起上課

05/12(五) 05/20(六) 13:30

李德全老師 港式點心

- 1.腐皮蝦捲(蒸製·實做)
- 2.豆豉蒸排骨
- 3.銷魂臘味煲仔飯

費用\$2,000

05/03(五) 05/21(日)09:30

林明燦老師 辦桌料理

- 1.偶想要你(藕山藥泥)
- 2.豆腐乳雞
- 3.麵疙瘩實做

費用：\$2,000

05/06(六) 05/22(一)09:30

程安琪老師 經典家傳菜

- 1.豪華版川味雞絲涼麵(實作)
- 2.蔘杞醉雞
- 3.砂鍋獅子頭
- 4.客家小炒

費用\$2,500

05/08(一)09:30 越南料理

曾女香老師

- 1.碎米豬排蓋飯
- 2.酸辣海鮮湯
- 3.越式布丁(實做)

費用：\$1,800

05/10(三)09:30 中式料理

洪金龍老師 牛肉麵進階

- 1.清燉酸白菜牛肉麵(實作)
- 2.上海涼拌干絲
- 3.酸白菜炒肉絲

上課學員可得一包金門酸白菜

費用：\$2,300

5/16(二)11:00 中式料理

郭玉芳老師 節氣養生料理

- 1.鮭魚蔬菜薯餅
- 2.梅香透抽捲
- 3.吻仔魚花枝餅
- 4.干貝小魚炊飯
- 5.季節性時蔬

(本課程學員無實做)

05/19(五)09:30

05/04(四)13:30 幸福甜點

陳妍希老師 甜點初階

- 1.夏日檸檬生乳酪蛋糕(實做)
- 2.太妃核桃派

費用：\$1,800

05/06(六)14:00 日式料理

蘇芳生老師 日式料理

- 1.風明太子醬拌義大利麵實作
- 2.炸蝦蔬菜海苔卷
- 3.和風鮭魚奶油炒飯
- 4.涮涮豬肉辛胡麻沙拉

費用：\$2,000

05/09(二)09:30 西式料理

Marco 老師 地中海料理

- 1.義大利手工牛肉丸 (實作)
- 2.輕奶油番茄醬燉煮手工牛肉丸蝴蝶  
面(實作)
- 3.翠綠藜麥花枝沙拉佐檸檬油醋

費用：\$2,200

05/12(五)09:30 05/20(六)09:30

李德全老師 台港點心

- 1.人氣最旺港式滷味(分組實做)
- 2.古早味紅糟肉

費用：\$2,000

05/19(五)09:30 日式料理

李佳其老師 日式料理

- 1.豚肉菌菇奶油燒
- 2.甜玉米蟹肉鮭魚醬沙拉實做
- 3.鯛魚柑橘燒
- 4.白魚蔥蛋卷

費用：\$2,000

教室地址

1.教室本部

台北市長安東路二段 246 號 8 樓

2.168 教室

台北市羅斯福路一段 68 號 2 樓

手機 Line 掃描 QRcode·可收到最新課程訊息。

網路報名:<http://www.yamicook.com/>

洽詢電話:02-27772988



# Yamikoook 05月

yami  
cook

05/19(五)13:30 西式料理

PACO 老師 西班牙料理

- 1.義式榛果冰淇淋
  - 2.義大利藍紋乳酪醬馬鈴薯麵疙瘩(實做)
  - 3.鴨肉醬寬扁麵
  - 4.奶酪番茄烤茄子
- 費用：\$2,500

05/22(一)13:30 中式料理

洪金龍老師 牛肉麵進階

- 1.紅燒牛肉麵實作
  - 2.手工麵條實作
  - 3.炒酸菜
  - 4.薑絲黑木耳
- 包含濃縮牛骨高湯的作法及油潑辣油的作法
- 費用\$2,600

05/23(二)09:30 中式料理

蕭冠之老師 金牌料理

- 1.糊辣 Q 彈蹄花
  - 2.乾扁美人腿
  - 3.金牌排骨(實做)
  - 4.青麻回味天梯
- 費用\$2,300

05/23(二)18:30 西式料理

Marco 老師 品油教學

- 1.三款橄欖油及巴薩米克醋品味教學
  - 2.小惡魔風松坂豬義大利
  - 3.生燙花枝佐鳳梨藜麥莎
- 費用：\$2,200

05/24(三)14:00 藍偉華老師世界餐桌之野餐在那賽納河畔

- 1.尼斯沙拉
  - 2.吐司小姐與先生
  - 3.白醬燉牛肉
  - 4.藍莓克拉芙蒂實做
- 費用：\$2,000

05/25(四)09:30 日式料理

蘇芳生老師 日式料理

- 1.日式蟹肉味噌海鮮焗烤飯
  - 2.咖哩奶油白菜捲
  - 3.蕃茄蝦春雨沙拉
  - 4.旬菇培根烏龍麵佐紫蘇醬(實作)
- 費用：\$2,000

05/25(四)14:00 中式料理

戴立承老師

- 1.尖椒鑲肉(實作)
  - 2.蠔汁菌菇煲
  - 3.豆沙鍋餅
  - 4.鳳翼海參
  - 5.加碼涼拌菜
- 費用：\$2,000

05/26(五)09:30

Elisa 的吃香喝辣課程

- 1.香料綠咖哩(含分解介紹綠咖哩醬作法)
  - 2.酸辣亞參海鮮
  - 3.青木瓜堅果什錦沙拉
  - 4.泰式珍奶(Bubble Thai tea)實作
- 費用：\$1,800

05/27(六)09:30 西式料理

PACO 老師 義大利料理

- 1.西班牙海鮮飯(實做)
  - 2.西班牙馬鈴薯烘蛋
  - 3.西班牙肉丸
  - 4.蒜味蝦
  - 5.香腸花枝
- 費用：\$2,500

05/27(六)14:00 中式料理

樊定宣老師 現代新素食

- 1.北京擀麵實做
- 2.堅果烏于子(蛋奶素)
- 3.杏片明霞捲實做

費用：\$1,800

## 168 烘焙教室

05/06(六)13:30 幸福甜點

王敏娟老師 動手做初階

- 1.免揉肉桂卷(實作)
  - 2.皮塔餅/口袋餅
- 費用：\$1,600

05/10(二) 05/21(日) 13:30

孟兆慶老師 動手做麵包

- 1.辮子麵包
  - 2.香草佛卡夏
- 全部實作)
- 費用：\$2,000

05/13(六)13:30 幸福甜點

克萊兒老師 親子動手做烘焙

- 1.蔓越莓雪 Q 餅(實作)
  - 2.台式肉鬆鹹蛋糕
- 費用：\$1,800

本課程為親子課，學員可帶一位小朋友一起上課

05/17(三) 05/20(日) 13:00

Eric 老師 法式烘焙

費用：\$2,000

05/25(四)13:30 幸福甜點

陳妍希老師 甜點初階

- 1 英式紅茶水果蛋糕(實做)
  - 2 花型奶酥小餅乾
- 費用：\$1,800