

優秀新師資 魅力無法擋

國際大師 Joseph

經歷：曾任君品酒店行政主廚。

印度籍的Joseph，在廚藝界擁有25年工作經驗，擅長印度菜及法國料理，曾在法國、英國、中國及日本等地工作，除了掌握國際口味之外，也能設計出適合各地口味的餐點。他做的坦都雞腿，一直是飯店的熱門餐點，烤餅也令饕客回味。



小吃天后 連愛卿

畢業於實踐大學生活應用科學系的連愛卿，獲得中餐烹調葷食技術士乙級技術士證照、中式麵食加工水調和麵類、發麵類乙級技術士證照、中式麵食加工酥油皮、糕漿皮類乙級技術士證照等多種證照。教學經驗豐富，每種產品皆由基礎材料教學、示範、分組製作。也有一對一或一對二的個別教學創業班。



創意無限 吳慶宏

經歷：現任西華飯店副主廚。曾任法式侯布甸餐廳 (L'ATELIER de Joël Robuchon) 領班、阿布餐廳副主廚、Hotel One (Taiwan) 副領班。

很年輕進入廚藝世界，吳慶宏多年的職場生涯曾與許多國際級大師一起工作，擁有豐富的餐廳與飯店的工作經驗，專長為法式創意料理、義大利料理、無國界料理及印度菜。

嚴格訓練 陳宏倫 Alan

經歷：現任君品酒店西餐副主廚

Alan在澳洲工作多年，接受米其林等級餐廳嚴格訓練，多年後成就他對料理中特別著重在新菜研發及食材運用。

印菜好手 Jack

經歷：前君品酒店西餐廚師

尼泊爾籍，主廚擅長印度菜家常菜，擁有十年的工作經驗。



多才多藝 蘇彥彰 Jimmy Su

學歷：法國巴黎藍帶廚藝學院大證書畢業 (Le Cordon Bleu Paris, Grand Diplôme) 、國立台灣藝術大學音像紀錄研究所

經歷：原味公司行政主廚、台北亞太會館西餐主廚、台北La Douceur法式餐廳主廚、台北 Le Coq法式餐廳醬汁師傅、巴黎La Truffier餐廳。著有暢銷書：咖啡賞味誌

蘇彥彰曾赴法國巴黎三年，學習法餐與甜點。因為從業期間深覺許多飲食觀念與知識並未在台灣紮根，所以立志拉近專業廚房與家庭的距離。



Yamicook為豐富課程內容，六月邀請多位優秀的中外師傅，推出許多獨特課程，您可經由觀摩，品嚐名師、五星級飯店名廚的親做料理，也能實做、學習烹飪技巧，做出美味佳餚和家人分享！

努力精進 謝偉智 JAY

經歷：現任君品酒店西廚、豫章工商餐飲科教師。曾任職君悅飯店義大利廳、君悅飯店咖啡廳、西華飯店義大利廳、奧地利餐廳、新泰泰式餐廳。

謝偉智(Jay)半工半讀擔任餐廳外場工作，完成高雄餐旅學業後，踏入台北西華飯店，也同時完成景文大學學業，不斷進修和持續工作，不久被君悅飯店網羅擔任義大利廳的重要廚師，擅長義大利料理及中式料理及甜點。

麵包高手 林瑞豐 RAY

經歷：現任君品酒店點心房副主廚。曾任台北亞都麵包房、台中亞緻點心房領班、米哥烘焙坊、東客麵包、金城餅店麵包主廚。

擁有數十年工作經驗的林瑞豐，對麵包非常熱情，從他第一次接觸麵包便一頭栽進麵包的世界中，擅長歐式麵包及日式麵包。

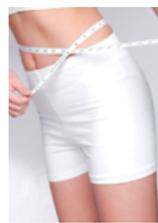
美式風格 王輔立 Rick

經歷：君品酒店西餐副主廚、驢子餐廳主廚

年輕時就讀美國廚藝學校的Rick，長期在紐約展開個人廚師生涯，深受歐美人文氣息及美式風格影響，他對料理都有一份特別溫暖的獨到之處，拿手的是創意無國界料理。

Party女王 王薇

美容造型專業出身的王薇，受到擁有好手藝的母親影響，非常喜愛烹飪，經常受邀在美鳳有約、消費高手等電視節目示範創意料理。自己為了保持姣好的身材，致力將減肥料理美味化，她說，減肥料理的重點是要好吃，關鍵則是自己要動手做的持續力。經常在各國教課，改良異國料理的減肥菜，會讓想減肥的人「持續力百分百」。她的招牌菜有：泰式減肥涼拌牛肉沙律、低卡時令水果蝦鬆、普羅旺斯香烤雞腿、豐胸酒釀蝦仁等。



鑽石



JERRI 老師



王為平 老師



王祥富 老師



吳恩文 老師

陣容



歐子豪 老師



李家成 老師



賴曉梅 老師



程安琪 老師



Paco 老師



Yamicook美食廚藝教室 快樂生活主張

電話：(02)2777-2988 地址：台北市長安東路二段246號8樓之1

傳真：(02)2777-5576 Email：yamicook.tw@gmail.com 官方網站：www.yamicook.com

官方相簿：http://www.wretch.cc/album/yamicooktw

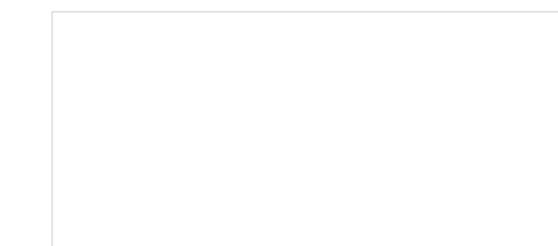
官方臉書：請搜尋『Yamicook 美食廚藝教室粉絲團』；或直接連結 http://www.facebook.com/yamicooktw

捷徑指南

1. 南京東路下車，沿復興北路，往八德路方向直走，就會看見長安東路，右轉對面華泰銀行大樓上方8樓即是。
2. 忠孝復興站，五號出口下車，沿復興北路，往市民大道方向直走，過市民大道與八德路到長安東路，左轉對面華泰銀行大樓上方8樓即是。

交通位置與停車場

1. Yamicook美食廚藝教室座落於復興北路與長安東路交叉路口，前中興百貨斜對面，華泰銀行大樓上方8樓。
2. 開車與騎車朋友沿著復興北路由北往南；或由復興南路由南往北；長安東路一段由西往東方向直行，即可抵達。
3. 停車場位置在下一個十字路口八德路上，由東往西直行，經大潤發中崙店，左邊即有台灣中油中崙加油站附設停車場，停車費用為每小時20元。



2011·JUN 六月

yami COOK

六月週年慶 好禮大方送



Yamicook 是
美食廚藝教室 心靈沉澱空間

Yamicook 有
快樂生活主張 健康幸福滋味

