

Yam!cook 07/20 更新

07/23(二)09:30

林國汶老師港式餐廳熱門菜

1. 金磚燒肉
2. 火雲乾炒牛河
3. 金銀蛋杏菜
4. 楊枝甘露

〈每位帶回半斤金磚燒肉〉

費用：\$2300

(本課學員無實做)

07/23(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂
仲夏晚酌

1. 烤香魚炊飯
2. 花枝燉蘿蔔
3. 丸十(地瓜)蜜煮

(本課學員無實做)

07/24(三)14:00

周文森老師(Vincent) 必學
早午餐

1. 日式酸奶咖哩雞肉堡(恰巴達)
2. 尼斯堅果沙拉可頌
3. 三明治
3. 熔岩花生醬味啦雞腿堡--鱗片炸雞/特殊醃料
4. 德國酸菜豬腳燻肉潛艇堡(番茄芥末籽醬)
5. 加碼: 玉米雞絨濃湯

本日課程不適用優惠折扣

費用：\$2200

07/27(六)09:00

李昊煒老師鏡面蛋糕_似花鏡面技法 學員操作鏡面醬及淋面(學員不烘烤蛋糕, 由教室提供七吋圓蛋糕, 夾層為水果慕斯+72%甘納許+牛奶戚風蛋糕)

費用：\$3000

07/27(六)13:30

李昊煒老師巧克力專修一
七夕甜點特輯_生巧克力與玫瑰巧克力塔
課後可帶回一個六吋巧克力
奶油杏仁塔, 一朵巧克力玫瑰花, 一盒小山圓若竹乳酪生巧克力, 闇黑生巧克力於課堂示範後試吃

費用\$2800

07/28(日)09:30

林繼正老師經典港式料理

1. 五花牛肉粉絲鍋
2. 鹹魚五花肉鍋
3. 海鮮芙蓉燴時蔬
4. 蒜香牛肉炒飯
5. 香煎鮮蝦韭菜餅

費用\$2300

(本課學員無實做)

07/28(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 香料葡萄酒無花果佐香緋鮮奶油
2. 紅豆艾草蛋糕(實做)

費用：\$2500

07/30(二)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 香蘭葉包雞
2. 綠咖哩豬 (實做)
3. 香烤松坂豬
4. 檸檬魚

費用：\$2000

07/31(三)09:30-16:00

李佳其老師壽司專修班一
醋飯備製

玉子燒 干瓢 香菇 醋薑片
豆皮等材料備製

壽司實做: 海苔卷 粗卷 細卷

費用：\$3600

08/01(四)09:30-16:00

李佳其老師壽司專修班二

蝦握壽司

豆皮握壽司

西洋式細捲壽司

軍艦壽司 散壽司

費用：\$3600

08/05(一) 09:30-16:30

小廚師夏令營C班-1

上午: 蔥油餅/蔥抓餅 番茄豆腐蛋花湯

下午: 北海道杯子蛋糕 Q甜水果茶凍

08/06(二) 09:30-16:30

小廚師夏令營C班-2

上午: 法式鹹派 香濃玉米湯

下午: 椰子薄燒餅乾 三色桔茶

08/07(三) 09:30-16:30

小廚師夏令營 D 班-1

上午：繽紛五彩沙拉、番茄起士焗烤肉丸

下午：有趣 finger food 鳳梨

蘋果派 法式煉乳水果土司

捲

08/08(四) 09:30-16:30

小廚師夏令營 D 班-2

上午：牛排大餐

下午：有趣 finger food 磨

菇烤酥皮 起司培根捲

08/09(五) 09:30-16:30

小廚師夏令營 D 班-3

我的造型餐 part2

08/10(六) 09:30-13:00

小廚師夏令營 D 班-4

周末派對成果發表會，備餐、
餐桌佈置、一起看這幾天的
花絮照片，品嚐孩子學會的菜
色。

08/11(日) 13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 楓糖夏威夷豆塔(示範)

2. 低脂乳酪塔(實作)

費用：\$2500

08/12(一)10:00

莉雅老師烘焙甜點

1. 棗泥月餅

2. 南棗核桃糕

二者學員都實作，兩

人一組：南棗核桃糕一包，

南棗月餅 5 個

費用：\$1800

08/12(一)13:30

莉雅老師烘焙甜點

1. 芋頭酥

2. 地瓜燒

兩人一組，二者學員都實作

芋頭酥/地瓜燒約各 5 個

費用：\$1800

08/13(二)14:00

林國汶老師中式料理

1. 金磚燒肉

2. 火雲乾炒牛河

3. 金銀蛋杏菜

4. 楊枝甘露

〈每位帶回半斤金磚燒肉〉

費用：\$2300

(本課學員無實做)

08/14(三)18:30

Paco 老師西班牙料理

1. 大蒜馬鈴薯湯

2. 西班牙番茄肉丸子

3. 西班牙墨魚飯

4. 西班牙米布丁

費用：\$2500

08/16(五)13:30

王艷玲老師五星級版麵食

中秋皇宮點心

1. 皇宮綠豆糕

2. 皇宮特製燒餅兩吃

3. 三鮮玉兔包子〈實做六個〉

4. 私房醬牛肉

5. 特製大牛醬

費用：\$2200

08/18(日)13:30

魏艷老師中式麵食

1. 黑白蝦餃皇

2. 豆豉蒸排骨

3. 福袋

4. 楊枝甘露

(本課學員無實做)

費用：\$2000

08/19(一)13:30

李昊煒老師

08/20(二)09:30

徐誌嶸老師美味涼菜九宮格
爽脆南瓜、香辣拌涼瓜、軟Q
干絲、蓑衣小黃瓜、金針蟲草
花、醬滷花生、桂花蓮藕、醬
香杏鮑菇、酸辣海帶芽、自製
蔥油
費用：\$2200

08/24(六)14:00

周文森老師(Vincent)
自製培根
1. 北義鄉村烤半雞
2. 自製培根醃漬
3. 義式煤炭工人麵
4. 檸檬蛋黃醬 培根南瓜捲
5. 夏日蒜香墨魚芒果莎莎
費用：\$2200

08/31(六)14:00

林明燦老師辦桌菜
1. 海鮮羹
2. 太監雞
3. 菜尾湯
4. 滷大腸
加碼 大腸蚵仔麵線
費用：\$2200

08/21(三)14:00

周文森老師(Vincent)
西餐牛豬雞四款主菜專班 1.
美國安格斯肋眼牛排
2. 美國板腱牛排煎法(實做)
3. 盤克夏小戰斧豬排
4. 香草雞胸肉煎法(實作) 本
日課程 <不享有任何優惠折
扣>
費用：\$2200

08/25(日)09:30

徐誌嶸老師美味涼菜九宮格
爽脆南瓜、香辣拌涼瓜、軟Q
干絲、蓑衣小黃瓜、金針蟲草
花、醬滷花生、桂花蓮藕、醬
香杏鮑菇、酸辣海帶芽、自製
蔥油
費用：\$2200

09/02(一)13:30

劉成玉老師韓國料理

08/23(五)13:30

王艷玲老師精緻五行餃宴
1. 酸白菜餃(酸白菜粉絲金
華火腿)紅皮 2. 海參鮮蝦餃
(海參韭黃絞肉蝦仁)白皮
3. 鮮美干貝餃(干貝白蘿蔔
絲包心白)黃皮 4. 當令絲瓜
餃(絲瓜去囊蝦泥)綠色 5.
竹筍雞湯
<部分實作，每位可帶各種
口味各五顆水餃共 20 顆水
餃，以及王老師做的酸白菜
半顆>
費用：\$2200

08/25(日)14:00

李德全老師中式料理必學醬
汁
1. 糖醋排骨
2. 宮保雞丁
3. 黑椒牛柳
4. 黑椒肉絲炒麵
學員可帶回三種醬汁各約
200g，請自備容器
費用：\$2200

09/06(五)14:00

連愛卿老師必學清爽甜品
1. 鳳梨冰沙
2. 家傳芋頭
3. 酪梨牛奶汁
4. 酪梨沙拉三明治
5. 宇治金時
(抹茶紅豆)
<每位可帶回兩份酪
梨三明治>
費用：\$2000

壽司專班

李佳其老師



壽司是日本料理的代名詞，既是庶民料理，又可講究到被登入米其林，一個講究的壽司就蘊含了日本文化之精髓。這次二天的壽司專班，佳其老師要把每個細節、步驟和關鍵教得清清楚楚，為的是讓對壽司有興趣的朋友，能作出有模有樣的壽司，或想以壽司做個小生意的朋友，有真正學會做壽司的機會。

07/31(三)09:30-16:00

壽司專班一

海苔卷 粗卷 細卷

1.醋飯備製

2.玉子燒 干瓢 香菇 醋薑片 豆皮等材料備製

費用 \$3600 元

08/01(四) 09:30-16:00

壽司專班二

蝦握壽司 豆皮握壽司

西洋式細捲壽司

軍艦壽司 散壽司

費用 \$3600 元



【課程特色】

- ✓ 壽司飯煮飯技巧大公開
- ✓ 壽司醋烹飪技術教學
- ✓ 最有代表性的基本配料的製做
- ✓ 二堂課實際操作握壽司、捲壽司、散壽司、軍艦壽司等
- ✓ 每個品項都有充份練習的機會，回到家也能再度完美呈現