

Yamikoook 09/20 更新

09/22(日)09:30

林明燦老師經典再現辦桌菜

1. 油盤菜:蝦棗、菜丸子
2. 冷盤菜:生腸、軟絲
3. 筍乾蹄膀
4. 四寶湯(豬肚 烏蛋 草菇 金草)

費用: \$2200

09/22(日)14:00

連愛卿老師牛肉麵

1. 滷牛肚
 2. 滷牛腱
 3. 滷半筋半肉
 4. 滷牛套腸
 5. 牛肉麵湯頭
 6. 特製香辣油
- (本課學員無實作,每人帶一球滷牛腱)

費用: \$2600

09/24(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

- 蛤貝藏珍
1. 蛤肉拌醋味噌
 2. 野菌蛤貝蒸
 3. 深川釜飯
- (本課學員無實做)

費用: \$1600

09/25(三)09:30

徐孟楷老師威秀影城鮭魚羹

1. 鮭魚羹
 2. 肉燥飯
 3. 米粉炒
- (本課學員無實做)

費用: \$1600

09/25(三)14:00

林繼正老師 中式料理

1. 港式咖喱燴牛腩
 2. 蕃茄蜜棗焗大蝦
 3. 臘味炒芥藍
 4. 港式海皇羹
- (學員無實做)

費用: \$2200

09/26(四)09:30

黃郁香老師中式麵食

1. 蔥油餅
 2. 抓餅
- 費用: \$1600

09/27(五)14:00

黃景龍老師人氣台菜

1. 香芹牛肉
 2. 金沙排骨
 3. 炒大海瓜子
 4. 白鯧海鮮米粉湯
- 費用: \$2200

09/29(日)09:30

徐誌嶸老師愛上梅干菜

1. 梅乾菜包子(半實做,每人五顆)
 2. 梅菜燒白帶魚
 3. 梅菜大丸子
 4. 梅菜枇杷豆腐
- 費用: \$2200

09/29(日)14:00

李德全老師中式料理

1. 港式滷味
 2. 油雞
 3. 古早味紅糟肉
- 費用: \$2200

09/30(一)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 南薑椰汁排骨湯
 2. 火鍋肉片-大薄片醬汁
 3. 泰北辣拌牛肉
 4. 咖喱椰汁海鮮盅
 5. 泰式涼拌冬粉
- (學員無實做)
- 費用: \$2200

10/02(三)14:00

連愛卿老師牛肉麵

1. 滷牛肚
 2. 滷牛腱
 3. 滷半筋半肉
 4. 滷牛套腸
 5. 牛肉麵湯頭
 6. 特製香辣油
- (本課學員無實作,每人帶一球滷牛腱)
- 費用: \$2600

10/03(四)09:30

李佳其老師日式料理

- 丼の料理
1. 滑蛋豬排丼
 2. 雞肉唐揚丼
 3. 薑汁牛丼
 4. 碳燒豬肉丼
 5. 華海鮮丼
- 費用: \$2200

10/04 日(五)13:30

廖惠吉老師時尚蔬食宴客菜

1. 素黑松露炒飯(實作)
2. 五福金湯
3. 三鮮炒菇
4. 萬用巴薩米克醬
5. 石榴紅汽泡水(零酒精雞尾酒)

每位有一瓶50g巴薩米克萬用醬
費用：\$2000

10/08(二)09:30

徐誌嶸老師中式料理

1. 如意繽紛花枝卷
 2. 蛋黃中卷
 3. 干貝花枝丸
 4. 水晶百花卷
- 自製花枝漿

費用：\$2200

10/19(六)13:30

徐孟楷老師威秀影城魷魚羹

1. 魷魚羹
2. 肉燥飯
3. 米粉炒

(本課學員無實做)

費用：\$1600

10/22 日(二)18:30

廖惠吉老師時尚蔬食

1. 黑木耳露〈飲品〉
2. 黑木耳露砂鍋
3. 涼拌黑白木耳

費用：\$1500

10/06(日)09:30

林明燦老師經典再現辦桌菜

1. 正宗白菜滷
2. 富貴紅燒蝦
3. 五絲金斬雞
4. 古早味油飯

費用：\$2200

10/09(三)09:30

徐孟楷老師美食街的世界料理 泰式船麵

10/07(一)13:30

(延到 11/04)

王艷玲老師皇宮麵食

1. 皇宮小壽桃〈實做六顆〉
2. 香酥蔥油餅
3. 紫米養生糕〈實作六個〉
4. 皇宮泡菜

加碼：皇宮酸梅湯

費用：\$2200

10/12(六)09:30

林浚成老師日式料理手打烏龍麵專修班

1. 足踏法烏龍麵麵糰
2. 烏龍麵整麵
3. 烏龍麵湯
4. 滷豆皮(福袋豆皮)
5. 肉烏龍麵
6. 豆皮烏龍麵

(全部實做，本課程無優惠)

費用：\$3000

10/20(日)09:30

黃郁香老師中式麵食

1. 荷葉餅(京醬肉絲)
2. 蛋餅

費用：\$1600

10/20(日)14:00

何文熹老師精緻甜點

1. 芋薺椰奶紫米布丁(示範)
2. 法式洛林鹹派(實作)

費用：\$2500

10/24(四)09:30

林明燦老師經典再現辦桌菜

1. 鳳眼鮑魚
2. 白雪鮮蝦
3. 彩燴肝圍

費用：\$2000

10/25(五)14:00

程安琪老師中式料理家傳菜

1. 姑姑麻油雞
2. 豆腐海皇煲
3. 汁竹羊腩煲
4. 排骨酥湯
5. 雪菜茄子煲

費用：\$2500

10/26(六)14:00

徐誌嶸老師中式料理

1. 如意繽紛花枝卷
 2. 蛋黃中卷
 3. 干貝花枝丸
 4. 水晶百花卷
- 自製花枝漿
費用：\$2200

10/29(二)10:00-12:30

莉雅老師

1. 可可奶油蘭姆葡萄餅乾(實作)1人1組
 2. 核桃雪球(實作)2人1組
 3. 草莓曲奇(示範)
- 費用：\$1900

10/31(四)09:30

李佳其老師日式料理

- 丼の料理
1. 滑蛋豬排丼
 2. 雞肉唐揚丼
 3. 薑汁牛丼
 4. 碳燒豬肉丼
 5. 華海鮮丼
- 費用：\$2200

11/04(一)13:30

王艷玲老師皇宮麵食

1. 皇宮小壽桃〈實做六顆〉
 2. 香酥蔥油餅
 3. 紫米養生糕〈實作六個〉
 4. 皇宮泡菜
- 加碼：皇宮酸梅湯
費用：\$2200

10/27(日)09:00

李昊煒老師鏡面淋醬技法

- 絕美大理技法
- 四吋正方形蛋糕(10*10*6.5公分),夾層為白巧克力柑橘慕斯+覆盆莓庫利+薑汁芒果凍+抹茶戚風蛋糕(教室會事先準備好,但會另外提供慕斯配方)
- 費用：\$2400

10/29(二)13:30-16:30

莉雅老師絕不失敗的戚風秘訣專班

1. 伯爵戚風(實作)+乳酪淋面(實作)
 2. 抹茶戚風(示範)+抹茶淋面(示範)
 3. 香草蜂蜜戚風(實作)+鮮奶油抹面(示範)
- 費用：\$2000

11/01(五)13:30

廖惠吉老師時尚蔬食

1. 川味麻辣醬
 2. 麻辣鍋
 3. 麻辣紫米糕兩吃
 4. 宮保時蔬
- 費用：2000

11/12(二)18:30

林浚程老師日式料理

10/27(日)14:00

李昊煒老師巧克力專修二

1. INS風甜點閃電泡芙
 2. 焦糖香蕉布郎尼
- 加碼糖酥棒棒泡芙做法
費用：\$2200

10/30(三)10:30

劉成玉老師韓國泡菜

11/03(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

11/30(六)14:00-18:00

李昊煒老師焙茶摩卡栗子千層蛋糕實做

- **免靜置焙茶千層麵糊實作
- **栗子摩卡香緹實作
- **卡魯哇香緹實作
- **千層蛋糕裱花裝飾實作
- **暖心栗子熱可可示範(將於課堂上飲用完畢)

課程結束可帶回六吋焙茶摩卡栗子千層蛋糕(約22片)*1

費用：\$2400

