

Yam!cook 11/18 更新

11/20(三)09:30

徐孟楷老師美食街的世界料理

1. 韓式滷豬腳
2. 醃白菜
3. 韓式豬腳醬
4. 部隊鍋

加碼：口述韓式滷蹄膀作法
(學員無實做)

費用：\$2000

11/22 日(五)09:30

林浚成老師日式料理一日課

- 御節年菜
紅梅人參 醋製根菜 栗金糰
田作 胡麻牛蒡 雞腿雞波燒
牛肉八幡卷 鰻魚若狹燒
蝦仁黃身燒 墨魚黃臘燒
佃煮九孔貝 伊達卷 花卉百
合根 唐墨金棗

備註：含中午餐盒，每位可帶
回一盒御節料理。

費用：\$3700

11/26(二)13:30

林國汶老師中式料理

1. 扁魚獅子頭
2. 蒜子醬燒魚
3. 紅麴嫩子排
4. 金排海鮮焗木瓜

加碼 炸兩(油條腸粉)(學員
無實做)

費用：\$2500

11/26(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

12月溫酒會—博多水炊雞(學員
無實做)

水炊雞湯湯頭 雞肉丸

橙醋 燒雙雞胸肉片

油煎雞腿塊 鍋菜組合盤

雞湯雞炊粥 溫熱日本清酒

費用：\$1800

11/27(三)13:30

王艷玲老師過年實用醃菜

1. 醃酸白菜(山東大白菜)
2. 醃高麗菜(甜酸/鹹酸 兩款
口味)
3. 北方酸菜白肉鍋
4. 香炒酸高麗菜炒牛肉粉絲
(學員無實作 每位有半顆酸白
菜)

費用：\$2000

12/01(日)10:00-16:00

林浚成老師日本御節(年菜)

料理專修班(學員無實做)

含中午餐盒，每位可帶回一盒
御節料理

費用：\$3700

12/05(四)09:30

李佳其老師日式料理

1. 冬大根泡菜豬肉味噌鍋
2. 牛肉陶板奶油燒
3. 鱈場蟹玉子黃金炒飯
4. 珍珠菇冷拌春菊

費用：\$2200

12/05(四)14:00

周文森老師(Vincent)義式料理

1. 鵝肝醬野菇義大利燉飯
2. 小惡魔辣味鮮蝦義大利圓麵
3. 龍蝦醬義大利細扁麵(實做)
4. 菠菜青醬烤雞義大利燉飯
5. 火龍果蔬菜巧達濃湯

費用：\$1800

12/08(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 感恩南瓜派(實作)
2. 黃金南瓜蛋糕捲(示範)

費用：\$2500

12/09(一)09:30

林繼正老師南洋經典螃蟹料理

1. 星馬胡椒蟹
2. 星馬辣椒蟹
3. 眉豆排骨蓮藕湯
4. 南洋叻沙炒時蔬

(學員無實做)

費用：\$2500

12/10(二)09:30-13:00

徐誌嶸老師春節押對寶之鴨
肉涼菜篇

- 1 花雕醉鴨脯(鴨胸)
- 2 滷味：鴨舌、鴨翅、鴨胗
- 3 私房鴨肉醬

加碼：涼拌海蜇頭

(學員無實做，含8個滷鴨舌、

4隻滷鴨翅、3個滷鴨胗及一

瓶200g鴨肉醬

費用：\$2500

12/10(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

12/11(三)14:00

戴于益老師冠軍年菜

1. 冠軍麥片大蝦
 2. 潮派牛三寶(滷牛腱、牛筋、牛肚)
 3. 燒椒醬
 4. 燒椒皮蛋
- (學員無實做，每位送一瓶約200g 燒椒醬)
費用：\$2500

12/12(四)10:00

林浚成老師日料理微學堂-和食基礎

1. 南京鮮蝦黃煮身
 2. 巨峰拌豆腐泥
 3. 鱸魚溫煮麵
- (學員無實做)
費用：\$1600

12/13(五)09:30-13:00

林繼正老師港式花膠鮑魚佛跳牆 發乾貨燉上湯全套教

1. 港式花膠鮑魚佛跳牆
 2. 海參扒鵝掌
 3. 松子蝦鬆
- (學員無實做、無優惠折扣)
費用：\$3800

12/15(日)09:30

徐孟楷老師帝王級節慶料理

1. 清蒸全隻帝王蟹
 2. 帝王蟹湯粥
 3. 三款法式小點(半實作)
- 名額限 12 位 學員無實做
費用：\$3600

12/17(二)14:00

Paco 老師西式料理

12/18(三)09:00-13:00

李昊煒老師塔之盛宴

1. 摩卡柑橘可可塔(半實作)
 2. 焙茶凝乳玫瑰塔(全實作)
 3. 炙流心起司塔(全實作)
 4. Kiri 莓果乳酪塔(半實作)
- 費用：\$2400

12/18(三)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

12/19(四)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食年菜

1. 巴薩米克松露猴菇
 2. 八寶荷葉飯
 3. 天山菌菇砂鍋
 4. 素 XO 醬
 5. XO 醬西芹帶子
- (學員無實作 每位帶回一瓶200g 素 XO 醬)
費用：\$2200

12/21(六)09:30

程安琪老師團圓年菜

1. 起司焗明蝦
 2. 糖醋全魚
 3. 十香如意菜
 4. 酸菜白肉鍋
 5. 腐乳肉
- 加碼 火靠菜
費用：\$2500

12/22(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理

關東煮專班

1. 關東醬油湯頭
 2. 辛辣肉味噌醬
 3. 燉白蘿蔔
 4. 飛龍頭
 5. 蝦仁魚漿球
 6. 福袋牛蒡蒟蒻絲
 7. 雞絞肉豐鶴鶉蛋
- (學員無實做，含中午餐盒)
費用：\$2600

12/26(四)13:30

莊承運老師中式麵食

12/28(六)13:30

許毓仁老師造型鰻頭

12/29(日)09:30-13:00

徐誌嶸老師春節押對寶之鴨肉
涼菜篇

1 花雕醉鴨脯(鴨胸)

2 滷味：鴨舌、鴨翅、鴨胗

3 私房鴨肉醬

加碼：涼拌海蜇頭

(學員無實做，含 8 個滷鴨舌、4

隻滷鴨翅、3 個滷鴨胗及一瓶

200g 鴨肉醬

費用：\$2500

12/30(一)09:30

孫慶華老師泰式料理

01/03(五)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食
料理

1. 團圓佛跳牆

2. 港式蘿蔔糕

3. 黃金泡菜

4. 草莓薯泥甜筒

(學員無實作 每位帶回一瓶

200g 黃金泡菜)

費用：\$2200

01/04(六)09:30

李昊煒老師甜點

01/04(六)14:00

李昊煒老師甜點

01/05(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理

黑輪專班

1. 昆布煮干高湯

2. 柚子白味噌醬

3. 風呂大根

4. 魚漿牛蒡揚物

5. 高麗菜捲

6. 番茄起士馬鈴薯

7. 鯛魚御萩

(學員無實做，含中午餐盒)

費用：\$2600

01/07(二)13:30-17:00

樊定宣老師素食料理

1. 素港式燒賣(實作，六顆)

2. 素海棠果(實作，六顆)

3. 素魚翅餃(實作，六顆)

加碼：素龜苓膏

費用：\$2300

01/08(三)14:00

戴于益老師中式料理

1. 酸菜芋乃老鴨湯

2. 絕代雙椒魚頭

3. 干鍋菇菇雞球

4. 雨花湯圓

(半實作，每位有十顆，其它

品項學員無實做)

費用：\$2500

01/10(五)09:30

林繼正老師中式料理

