

Yam!cook 12/09 更新

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 鴨肉羹

(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歲末魚宴

1. 南瓜海鮮饅頭
2. 甘鯛若狹燒
3. 甘鯛雜炊粥

(溫煮麵加碼)

費用：\$1600

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

12/15(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

烤火雞耶誕餐

1. 耶誕烤火雞
2. 烤雞淋汁
3. 蔓越莓醬
4. 蔬菜義式臘腸潮綜合餡料
5. 白蘭地乾果聖誕布丁

(學員無實做)

費用：\$2500

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

12/23(三)13:30

王艷玲老師過年麵點一

1. 吉慶乾果千層餅(實作小型約 4 人份)
2. 燈籠鉗花包
3. 香糯南瓜餅

加碼：香辣滷土絲豆

費用：\$2500

12/28(六)13:30

許毓仁老師超萌造型饅頭親子課

1. 北極熊
2. 炸蝦尾巴
3. 企鵝

費用：1800 元〈一大一小〉

2000 元〈一大兩小〉

備註：可帶三個成品，多一份材料酌收 700 元

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

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

12/24(二)09:30

林國汶老師年菜上桌

1. 南洋辣醬蝦
2. 雙冬羊腩煲
3. 黃金馬蹄條
4. 港式臘味芋頭糕
5. 紅露酒香醉元寶

(學員無實做)

費用：\$2500

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 鴨肉羹

(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

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. 鯛魚御荻

(學員無實做，含中午餐盒)

費用：\$2600

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

1. 烏魚子豬肉餃
2. 碧綠黃魚餃
3. 松露鮮蝦餃
4. 黑鑽福圓蛤蜊雞盅

(學員無實做)

費用：\$2200

12/30(一)09:30

孫慶華老師泰式料理

1. 香酥酸辣魚
2. 酸木瓜雞
3. 醉仙牛肉
4. 香茅鐵板豆腐
5. 酸菜松阪豬

(學員無實做)

費用：\$2000

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

01/07(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

元旦新宴

1. 什錦年糕湯
2. 鯛魚鹽釜燒
3. 黑豆五目炊飯

費用：\$1600

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

01/09(四)10:00

林浚成老師日式料理

01/12(日)09:30

徐誌嶸老師中式料理

01/13(一)13:30

王艷玲老師過年麵點二

1. 港式蘿蔔糕
2. 全是蘿蔔的素年糕
3. 紅棗饅頭

〈每位有一份港式蘿蔔糕、兩個棗鼻子饅頭〉

費用：\$2500

01/14(二)09:30

徐誌嶸老師中式料理

01/15(三)09:00

李昊煒老師週末蛋糕禮盒精修班

1. Double 香草旅人
2. 杏仁糖酥藍莓旅行蛋糕
3. 黑楓糖奶酥磅蛋糕(實做)
4. 無花果摩卡周末(實做)

課後可帶走四拼蛋糕共兩盒

(15*15 方形)，另外附贈日式簡約禮盒及提袋，不僅讓你送人~ 接單、年節禮盒甚至彌月蛋糕一次滿足!!

費用：\$2200

01/15(三)13:30

李昊煒老師年終回饋課程

當草莓遇見巧克力(課後可帶回
5.5 吋鮮莓凝乳蛋糕一盒，日本糖酥棒棒泡芙五組)

費用：\$2000

01/16(四)09:30

李佳其老師日式料理

01/18(六)13:30

何文熹老師精緻甜點

02/03(一)~02/04(二)

小廚師冬令營 A 班

12/31 前報名

優惠價：\$4500

02/05(三)~02/07(五)

小廚師冬令營 B 班

12/31 前報名

優惠價：\$6750

