

Yam!cook 01/14 更新

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

01/17(五)10:00-14:00

林國汶老師粵式正宗 XO 醬專修班

1. 粵式正宗 XO 醬
 2. 港式蘿蔔糕
 3. XO 醬炒蘿蔔糕
- (學員無實做)
費用 : 3600 元(每人可得一罐
100gXO 醬, 含午餐餐盒)
複習價 : 上次學過的學員 2600
元, 含午餐餐盒, 恕無儲值優惠

02/05(三)~02/07(五)

小廚師冬令營 B 班

12/31 前報名
優惠價 : \$6750

02/15(六)09:30

李昊煒老師玫瑰櫻花慕斯

- *草莓櫻花慕斯(實作)
 - *覆盆莓荔枝庫利(示範)
 - *莓果生巧克力(半實作)
 - *十勝黃金戚風蛋糕(講解)
 - *香草沙布蕾塔皮(實作)
 - *圓頂慕斯組合(全實作)
 - *玫瑰花捏塑及組合圓頂(實作)
- 費用 : \$2600

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

01/18(六)13:30

何文熹老師精緻甜點

1. 夏威夷果南棗糕(示範)
 2. 杏仁酥糖(實作)
- 費用 : \$2500

02/10(一)14:00

廖惠吉老師維根無五辛素食
蔬食養生班系列教學春季班
第一堂
費用 : \$1200

02/15(六)14:00

李昊煒老師巧克力專修_春意
生巧及少女心蹦蹦

1. 佳雅斯柑橘生巧克力(實作)
 2. 帕宣那朵焙茶乳酪生巧克力
(實作)
 3. 生巧克力裝飾(示範)
 4. Ruby 生巧克力(實作)
 5. 蹦蹦包蹦蹦(示範)
- (課程時間 4 小時)
費用 : \$2800

01/16(四)09:30

李佳其老師日式料理

1. 鰻魚大根煮
 2. 酥炸起絲牛肉卷
 3. 雞肉味噌燒
 4. 海鮮雪見鍋
- 無實作
費用 : \$2200

02/03(一)~02/04(二)

小廚師冬令營 A 班

12/31 前報名
優惠價 : \$4500

02/11(二)18:30

林浚成老師日式料理微學堂

1. 酒粕鮭魚碗
 2. 雪蒸鮭魚
 3. 鮭魚親子炊飯
- 費用 : \$1600 元

02/16(日)13:30

何文熹老師精緻甜點

02/17(一)14:00

廖惠吉老師維根無五辛素食
蔬食養生班系列教學春季班
第二堂
費用：\$1200

02/18(二)09:30

徐老師中式料理

02/19(三)13:30

徐孟楷老師

02/20(四)10:00

林浚成老師日式料理微學堂

02/21(五)10:00-14:30

林繼正老師

1. 正宗港式 XO 醬

2. XO 醬炒明蝦球

3. 燉火腫雞湯

4. 清炒豆苗

費用：3800 元

(每人可得 180g 干貝 XO 醬一罐
〈市價 1200 元〉，含中午餐盒)

02/23(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理
關西花樣壽司

02/24(一)09:30

孫慶華老師泰式料理

02/24(一)14:00

廖惠吉老師維根無五辛素食
蔬食養生班系列教學春季班
第三堂

費用：\$1200

03/02(一)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食
蔬食養生班系列教學春季班
第四堂

費用：\$1200

03/04(三)13:30

Paco 老師

03/08(日)09:30

李昊煒老師甜點蛋糕

03/08(日)13:30

李昊煒老師甜點蛋糕

03/09(一)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食

03/14(六)13:30

何文熹老師精緻甜點

03/15(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理
賞花便當

03/16(一)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食

03/23(一)13:30

廖惠吉老師維根無五辛素食

03/27 (五)09:30

林繼正老師中式

廖惠吉老師廚藝蔬食養生班系列

春季班第一期開始招生

上課時間：

2月10日〈一〉14:00

2月17日〈一〉14:00

2月24日〈一〉14:00

3月2日〈一〉14:00



春季班第一期菜單

無蛋無奶維根素烘焙：可可核桃布朗尼、南瓜慕斯水果蛋糕、草莓紅藜杯子蛋糕椰棗磅蛋糕

萬用醬：花生豆腐、素干貝醬、日式蜜牛蒡、猴頭菇 XO 醬

私房小料理：五彩豆泥鑲黃瓜、韓式辣香芋、橄欖苦瓜封、天婦羅咖哩煲

養生食療鍋：扁豆磨菇紅茄鍋、南瓜百合羹、核桃野菇養生鍋、雪花羹

費用：1200 元/一堂 特惠價 3400 元/一期四堂 16 個品項

備註：儲值學員無折扣優惠

廖惠吉老師非常受歡迎的維根蔬食養生課程，2020 擴大為系列教學，從 2 月 10 日起，每周一下午 14:00 開課，老師要把她的 200 道蔬食料理，以春夏秋冬四季及難易度分初級、中級、高級，每級有四個月、每期有四堂課，一年有系列的完整傳授教學。廖老師希望藉由一年的系列教學，既能傳承培養蔬食師資，也讓有意以蔬食創業的朋友，有整套菜單的設計和學習。老師會以主菜、湯品、穀漿飲料、中式及烘焙點心等四大類，每堂課每一類教一個品項。歡迎對蔬食養生料理有興趣的朋友報名。