

09/18 (五) 09:30-12:30

劉成玉老師韓式烤肉專班

- 1.韓式烤梅花肉
- 2.韓式烤腩排
- 3.韓式烤牛翼板肉
- 4.韓式牛丼飯

(學員無實作)

費用 : \$2200

09/21(一)14:00-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班

- 1.冰皮月餅
- 2.酵素醋涼拌鳳梨川耳+椒麻干絲
- 3.彩虹藜麥小米粥
- 4.莓果 OPC 凍飲

(學員無實做)

費用 : \$1200

09/28(一)14:30-17:00

惠吉老師維根蔬食養生班

- 1.杏仁糕
- 2.八寶炸醬乾拌麵
- 3.八寶野菇燴
- 4.享瘦纖體玫瑰飲

(學員無實做)

費用 : \$1200

09/19(六)09:30-12:30

蘇祐荃老師中式料理

- 1.清蒸處女蜆佐薑醋汁(每人半隻)
- 2.鹽沁毛蟹(每人一隻)
- 3.小卷米粉湯
- 4.蠔油香菇肉蛋
- 5.蛋酥沙茶高麗菜

(學員無實做)

費用 : \$2300

09/22(二)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

- 1.柑橘烤雞腿
- 2.柚香燒肉沙拉 (板阪豬)
- 3.日式燒肉(翼板肉)
- 4.蒜香醬烤牛小排
- 5.中華風味燒肉醬 (豬梅花肉)

(學員無實作)

費用 : \$2300

09/29(二)13:30-17:00

徐孟楷老師土耳其料理

- 1.土耳其麵包
- 2.雞肉派
- 3.羊肉派
- 4.馬鈴薯派

(學員無實作)

費用 : \$2000

09/20(日)13:30-16:30

何文熹老師精緻甜點

- 1.頂級 XO 醬蓮蓉金磚
- 2.北海道高梨生乳酪

(學員部分參與)

費用 : \$2500

09/27(日)10:00-15:00

林浚成老師日式料理假日和食班
鰻半席

前菜：白燒星鰻凝凍

碗物：穴子冬瓜清汁

蒸物：白燒穴子獻珍卷

揚物：炸星鰻天婦羅

食事：穴子魚二味食 (炊飯、茶漬)

甘味：胡蘿蔔源氏卷

費用 : \$2800

廣晟食品 VS Yamicook

大飯店等級美味港點
超享受超優惠超好買

老字號廣晟食品
首次提供消費者
唯有在yamicook

供應飯店餐廳
優惠購買機會
九大人氣產品



廣晟產品開發、港點達人林鎔標師傅
教您如何在家辦港點

各項產品優惠，歡迎上
Yamicook好物小舖選購



程安琪鮮拌麵

選用新鮮食材，經過程安琪老師監督調味，急速冷凍後所生產出來健康味美的「冷凍調理包」，不但可以用來拌麵，也可以用來燒菜，讓您輕鬆照顧家人味蕾與健康的好幫手。



「香菇蕃茄紹子」醬

用大量的番茄、洋蔥，搭配著香菇跟豬肉的鮮美，有著極高的營養價值。



「薑黃咖哩雞」醬

富含薑黃的咖哩，吃出健康與美味。
拌麵配飯兩相宜。



「雪菜肉末」醬

雪菜獨特的味道，做拌麵、湯麵，或是雪菜年糕等佳餚，保證讓您滿意。

一盒5入，訂價625元，**Yamicook**特惠價530元