



10/27更新

10/28(三) 09:30-12:00

劉雪玲老師 · 堅守真味的客家菜

1. 梅乾扣肉
2. 福菜苦瓜封
3. 酸菜鴨
4. 薑絲炒芥菜
5. 加碼：客家小炒

費用：2000元 | 僅示範

10/29(四) 09:30-12:30

林繼正老師 · 粵式手法美味佳餚

1. 港式咖哩處女蟳〈每位半隻〉
2. 豉汁鮮蝦球
3. 騰椒雞汁浸腐竹
4. 香菜皮蛋鮮魚湯

費用：2500元 | 僅示範

10/29(四) 14:00-17:00

駱進漢老師 · 中式料理

1. 干鍋中卷蝦花菜
2. 毛血旺 (鴨血 牛肚 豆皮)
3. 夫妻肺片 (蜂巢肚 豬肚 牛腱)
4. 四川冬菜炒松板肉
- 加碼
5. 四川芽菜炒雞丁
6. 四川擔擔麵

費用：\$2300 | 僅示範

10/31(六) 10:00-14:00

林浚成老師 · 假日洋食專班

1. 前菜 西班牙烘蛋
2. 湯品 烤甜椒鱸魚湯
3. 溫菜 義式辣豆燉牛肚
4. 主菜 伍斯特醬煎豬排
5. 主食 蕃茄焗佛卡夏
6. 甜品 皇帝雜燴

費用：\$3000 | 僅示範

11/01(日) 09:30-12:30

林鎔標老師 · 中式料理

1. 魚翅灌湯包
2. 打拋豬仔包
3. 脆皮馬蹄條
4. 潮州蒸粉粿

費用：2200元 | 學員無實作

11/02(一) 09:30-12:30

林國汶老師 · 中式料理

1. 花生燜豬手
2. 南洋咖哩葡汁蟹
3. 美生芝麻糊
4. 醬醃黃金蚬

費用：2500元 | 僅示範

11/03(二) 13:30-16:30

徐孟楷老師 · 法式PARTY點心

1. 地中海烤雞
2. 酪梨醬
3. 藍莓起司迷你塔〈甜塔皮 藍莓起司醬〉
4. 蒔蘿起士燻鮭魚

費用：2000元 | 部分實作

11/04(三) 14:00-17:00 PACO老師 · 料理 1. PORK CORDON BLEU 藍帶豬排 2. SEAFOOD LASAGNA 海鮮千層麵 3. PIRI PIRI CHICKEN 西班牙辣烤雞 4. MEXICAN FLAN 墨西哥餡餅 費用：2500元 學員無實作	11/06(五) 09:30-12:30 Vincent老師 · 印度料理 1. 成吉思汗咖哩 2. 坦都里餅 3. 香料茄子 4. 紅蘿蔔堅果甜點 費用：1800元 部分實作	11/07(六) 10:00-13:00 程安琪老師 · 中式料理 1. 西湖牛肉羹 2. 鮮蝦燒百頁 3. 砂鍋獅子頭 4. 白菜蛋餃 5. 雞排扣飯 6. 加碼：蔥開煨麵 費用：2500元 僅示範
11/08(日) 13:30-16:30 何文熹老師 · 烘焙與甜點 1. 燙麵黃金戚風蛋糕（實作） 2. 橙香輕乳酪（示範） 費用：\$2500 學員部分實作	11/09(一) 09:30-12:00 孫慶華老師 · 料理 1. 富貴花開 2. 乾炒牛河 3. 蛋塔 4. 豪油西生菜 費用：1800元 學員無實作	11/10(一) 13:30-16:00 蘇松興老師 · 中式料理 1. 富貴花開 2. 乾炒牛河 3. 蛋塔 4. 豪油西生菜 費用：1800元 學員無實作
11/11(三) 09:30-12:30 蘇祐荃老師 · 中式料理 1. 山珍燒蹄膀 2. 仙露蒸石斑 3. 手公油網炸蚵卷 4. 十全排骨湯 費用：2000元 僅示範	11/17(二) 09:30-12:30 曾女香老師 · 越式料理 1. 豬雜粥 2. 越式碗粿 3. 順化米線湯 4. 牙車快 5. 羅旺子汁 費用：2000元 僅示範	11/18(三) 13:30-16:30 劉雪玲老師 · 客家料理 1. 客家紅糟〈每人有一瓶〉 2. 紅糟肉丸 3. 紅糟肉 4. 紅糟鴨 5. 紅糟煎蛋 費用：1800元 僅示範
11/20(五) 09:30-12:30 ERIC徐國康老師 · 料理 法式洛琳鹹派（4寸） 普羅旺斯蔬菜鹹派（4寸） 鄉村蘑菇雞肉鹹派（6寸） 1. 手作鹹派塔皮（實作） 2. 法式蛋奶醬（分組實作） 3. 肉品料理、爐烤蔬菜（示範） 4. 成品組裝、裝飾（實作） 費用：2,600元 學員部分實作	11/20(五) 14:00-17:30 ERIC徐國康老師 · 料理 1. 經典布里歐肉桂捲 2. 焦糖炒核桃 3. 老奶奶檸檬糖霜 4. 蘋果肉桂捲 5. 奶油乳酪糖霜 費用：2,600元 僅示範	11/24(日) 09:30-13:00 李昊煒老師 · 基礎巧克力古點 (一) 1. 酒漬櫻桃古典巧克力蛋糕(實作) 2. 可可燒布蕾(實作) 3. 巧克力膏蛋糕(實作) 費用：\$2200 學員實作

11/24(日) 14:00-18:00 李昊煒老師 · 法點奶油醬的基礎及運用(一) 1. 卡士達醬暨Flan塔(半實作) 2. 英式蛋奶醬暨巴巴露亞雙色慕斯杯(實作) 3. 英式奶油醬暨巧克力糖珠閃電泡芙(半實作) 費用：\$2200 學員部分實作	11/25(三) 09:30-12:00 劉成玉老師 · 韓式料理	11/29(日) 11:00-16:00 MINA老師 · 韓式豆沙裱花蛋糕 • 配方好學易擠成型，輕鬆完成自己的裱花蛋糕 • 蛋糕體由老師統一製作提供學員使用 • 每人帶回一顆四吋裱花(有提供包材)。 費用:2600元 學員部分實作 備註:不適用任一優惠方案
12/01(二) 09:30-12:00 李佳其老師 · 料理	12/5(六) 10:00-13:00 程安琪老師 · 中式料理 1. 墨魚大靠 2. 蘇式燻魚 3. 加碼：蔥開煨麵 費用：	12/13(日) 13:30-16:30 何文熹老師 · 料理
12/15(二) 13:30-16:00 蘇松興老師 · 中式料理 1. 香菇蒸滑雞 2. 潮州粉粿 3. 廣式米苔目 4. 開陽白菜 費用：1800元 僅示範	12/23(三) 09:30-13:00 李昊煒老師 · 草莓甜品 1. 珠光草莓盒 2. 莓果藏心捲 費用：2200元 部分實作	12/23(三) 14:00-18:00 李昊煒老師 · 圓塔之盛宴 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) 5. 塔皮桿烤(8*2cm)(實作) 6. 咖啡香緹(示範) 7. 西西里柑橘庫利(示範) 8. 橙酒甘納許(講解) 9. 焙茶凝乳醬(實作) 10. 流心起司餡(實作) 11. 莓果慕斯(示範) 12. 覆盆莓乳酪霜(示範) 費用：2400 部分實作

01/09(六) 10:00-13:00

程安琪老師 · 中式料理

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



哈肯舖 *Hogan bakery*



貝果福袋組

保溫袋x1+
原味x2+藍莓x2+蔓越莓x2



蔓越莓2個



原味2個

初榨橄欖油_貝果福袋組



使用西班牙有機農場生產的橄欖油，
淡淡青草微香，口感Q彈，
每顆貝果皆揉入6%的初榨橄欖油，
豐富抗氧化的橄欖多酚。
JCI有機農場認證



藍莓2個

【哈肯舖】

貝果福袋組 原價 \$530

Yamicook 特價 \$399



保溫袋1個