

Yamikoook 11/08 更新

11/10(二) 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. 蠔油西生菜
- 費用 : \$1800

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

11/18(三) 10:00-13:00
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

11/19(四)09:30-12:30
林繼正老師

11/20(五)09:00-13:00
Eric Hsu(艾力克徐)的手感法式烘焙

1. 法式洛琳鹹派(4 寸)
 2. 普羅旺斯蔬菜鹹派(4 寸)
 3. 鄉村蘑菇雞肉鹹派(6 寸)
- 學員實做
費用 : \$2600

11/20(五)14:00-18:00
Eric Hsu(艾力克.徐)的手感法式烘焙

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
- 學員實做
費用 : \$2600

11/21(六)14:00-17:00
Vincent 老師印度料理

1. 成吉思汗雞肉咖哩
 2. 坦都里餅
 3. 香料茄子
 4. 紅蘿蔔堅果甜點
- (學員部分參與)
費用 : \$2000

11/22(日)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. 手工油網炸蚵卷
 4. 十全排骨湯
- 費用 : \$2000

11/23(一)09:30-12:30
駱進漢老師中式料理



11/24(二)09:00-13:00
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

11/24(二)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

11/25(三)09:30-12:00
劉成玉老師韓式料理

1. 人參雞
 2. 韓式炸雞(辣味、原味)
 3. 韓式蒜頭雞
 4. 韓式馬鈴薯燉雞
 5. 山東紅燒雞
- 費用 : \$2200

11/29(日)11:00-16:00
Mina 老師韓式豆沙裱花蛋糕

帶回一顆四吋裱花(有提供包材)
費用 : \$2600

12/01(二)09:30-12:30
李佳其老師日式料理

1. 壽喜燒〈牛肉 豬肉〉
 2. 北海鮭魚石狩鍋
 3. 廣島美酒鍋〈青蟹〉
 4. 大阪土手燒
(學員無實做)
- 費用 : \$2300

12/01(二)14:00-17:00
徐孟楷老師西式 Party 宴會小點

1. 無花果蜂蜜起士塔〈教塔皮〉
 2. 生火腿哈密瓜小點
 3. 鮮蝦檸檬起士小點
 4. 烤甜椒芝麻葉配巴沙米可
(學員無實做)
- 費用 : \$2000

12/02(三)14:00-17:00
Paco 老師西式料理

1. 秋葵咖哩
 2. 印度烤餅
 3. 印度香料烤雞
 4. 番紅花飯
 5. 印度草莓拉昔飲料
- 費用 : \$2500

12/05(六)10:00-13:00
程安琪老師 中式料理

1. 墨魚大"火靠"
 2. 蘇式燻魚
 3. 臘腸滑雞球
 4. 西炸蝦排
 5. 干貝芥菜
- 加碼 : 雪菜豆腐煲)
費用 : \$2500

12/05(六)14:00-16:00
徐媽媽快樂廚房簽書會

12/08(二)09:30-12:30
Vincent 老師印度料理

1. 烤雞肉捲
 2. 桑巴蔬菜湯
 3. 馬鈴薯咖哩配多薩餅
 4. 白米糕配番茄甜酸醬
- 加碼：土耳其茄子醬
(學員部分參與)
費用：\$2100

12/13(日)13:30-17:00
何文熹老師精緻甜點

1. 南棗核桃糕(實作每人 30 個)
 2. 楓糖堅果塔(實作每人 12 個)
- 費用：\$2200

12/14(一)09:30-12:30
林國汶老師

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

12/20(一)09:30-12:30
林鎔標老師 港式點心

1. 叉燒酥
 2. 港式蛋塔
 3. 蝦餃
 4. 雪梨湯
 5. (學員無實做)
- 費用：\$2200

12/23(三)09:00-12:30
李昊偉老師 草莓甜品

1. 珠光草莓盒(分組實作)(可攜回六吋一個)
 2. 莓果藏心捲(半實作)
- 珠光草莓盒
- 費用：\$2200

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)
- 費用：\$2200

01/09(六)10:00-13:00
程安琪老師 中式料理

1. 香蔥火靠子排
 2. 糖醋全魚
 3. 酸白菜火鍋
 4. 酸白菜(每人有半顆)
 5. 菠菜炒臘肉
- 加碼:紹子醬拌鮮蔬
費用：\$2500

01/10(日)13:30-17:00
何文熹老師 精緻甜點

1. 鹽之花夏威夷果牛奶糖〈實作〉
 2. 南瓜子杏仁酥糖〈實作〉.
- 費用：\$2200

01/21(四)09:30-16:00

小廚師冬令營 A 班-1

上午:三彩水餃 蛋餃

下午:造型鳳梨酥

費用 : \$2500

01/22(五)09:30-16:00

小廚師冬令營 A 班-2

上午:肉丸番茄義大利麵 培

根南瓜濃湯

下午:田園森林佛卡夏 水果

優格沙拉

費用 : \$2500

01/25(一)09:30-16:00

小廚師冬令營 B 班-1

上午:手球壽司 茶碗蒸 味噌

湯

下午:熔岩巧克力蛋糕 松露巧

克力

費用 : \$2500

01/26(二)09:30-16:00

廚師冬令營 B 班-2

上午:越式法國麵包 越式三明

治 越式滷肉

下午:越式布丁 三色仙沙飲品

小廚師冬令營 B 班-2

費用 : \$2500

01/27(三)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-1

上午:逛市場學採購 白菜獅

頭火鍋

下午:金錢蝦餅 春捲

小廚師冬令營 C 班-1

費用 : \$2500

01/28(四)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-2

上午:滷味拼盤 焗肉飯〈知高

飯〉

下午:蘿蔔糕 芋棗

小廚師冬令營 C 班-2

費用 : \$2500

01/29(五)09:30-16:00

小廚師冬令營 C 班-3

上午:港式油雞腿 雞肉飯 干

貝長年菜

下午:奶油焗白菜 荷葉蒸排骨

費用 : \$2500



【典臻紀】20年野生國宴鮑禮盒 (限量版, 內容物:鮑魚 250g, 含湯汁 850g), 再贈送智利進口白酒(價值 1800 元)

原價 \$19,888 特惠價 \$18,888

【典臻紀】野生一品鮑禮盒 (12-15 年, 內容物:鮑魚 120g, 含湯汁 425g), 再贈送澳洲進口白酒禮盒(價值 1200 元)

原價 \$6,888 特惠價 \$6,088

- ◆原味 | 天然 | 安全 | 友善捕撈
- ◆100%澳洲原產
- ◆來自純淨海域的環保食材
- ◆堅持一罐一隻, 精準分級
- ◆鮮美多汁, 開罐即食

訂購【典臻紀】鮑魚禮盒, 即享免運費優惠。

