

Yam!cook 10/13 更新

10/17(日)09:30-12:30

曾女香老師越南料理

- 1.粉捲
- 2.海鮮河粉
- 3.酸辣無骨鳳爪
- 4.蝦糰
- 5.豬皮糕(就是娘惹糕)

費用：\$2100

10/18(一)09:30-12:30

極品軒大掌櫃陳力榮老師江浙菜

- 1.養烤圈肉
- 2.芋奶鴨
- 3.雪菜魚柳
- 4.上海菜飯

費用：\$2200

10/20(三)13:30-16:30

Paco 老師西式料理

- 1.義式馬鈴薯麵疙瘩佐奶油起士醬
- 2.油封鴨肉餡義大利餃
- 3.海鮮義大利燉飯
- 4.榛果巧克力慕斯蛋糕

備註：每位學員帶回一份油封鴨腿
費用：\$2500

10/21(四)09:30-12:30

蕭冠之老師新川香料理

- 1.老罈香(實作·每人一罐).
- 2.酸湯魚
- 3.巴蜀老罈酸湯鴨
- 4.鄉野回鍋蛋

費用：\$2400

10/21(四)13:30-16:30

蕭冠之老師新川香料理

- 1.老罈香(實作·每人一罐).
- 2.酸湯魚
- 3.巴蜀老罈酸湯鴨
- 4.鄉野回鍋蛋費用：\$2400

10/23(六)09:30-12:30

徐孟楷老師開店夯料理 Part1

- 1.獨門椒麻雞飯
- 2.椒麻雞醬
- 3.紅糟醃肉醬
- 4.紅糟排骨
- 5.紅糟肉
- 6.打拋豬
- 7.川味紅油

費用：\$2400

10/23(六)13:30-16:30

徐孟楷老師開店夯料理 Part2

- 1.獨特配方麻醬加炸醬之雙醬
- 2.特製椒麻雙醬
- 3.椒麻雙醬抄手

費用：\$1800

10/24(日)13:30-16:30 陳偉勝

Vincent 老師印度咖哩入門課

- 1.印度咖哩基本醬(芫荽、薑黃、辣椒粉)
- 2.焦化洋蔥咖哩雞(實作)
- 3.印度烤餅(Naan 部分實作)

費用：\$1800

10/25(一)09:30-12:30

林繼正老師秋之華麗饗宴

- 1.咖哩滑蛋焗青蟹(每位有半隻約七兩青蟹)
- 2.蔗香燻醬鴨
- 3.酒醋香荔肉
- 4.上湯娃娃菜

費用：\$2500

本課無折扣優惠

10/28(四)09:30-12:30

李佳其老師日式料理

- 1.連根饅頭
- 2.秋蟹奶油陶板燒
- 3.菌菇和風漢堡排
- 4.南瓜泥火腿可樂餅

費用：\$2200

10/30(六)09:30-12:30

蘇祐荃老師台式料理

- 1.玉子蒸紅蟳
- 2.三杯砂鍋焗土雞
- 3.奶營紙包絲瓜魚柳
- 4.酸菜豬結湯

費用：\$2200

10/30(六)14:00-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.香柚達克瓦茲(示範·每人5個)
- 2.棗貴酥(實作·每人8個)

費用：\$2300

10/31(日)09:30-15:30
何建彬老師麵食講堂燙麵系列
Part1—蒸餃專修班
5種特色餡料
5色麵皮
費用：\$2800

11/02(二)09:30-12:30
戴于益老師中式料理
1.貴州紅酸湯醬(每位一瓶)
2.藤椒紅酸湯牛
3.紅酸湯魚
4.燴鍋蛋
5.回歸過去的宮保雞丁
費用：\$2300

11/05(五)09:30-12:30
劉雪玲老師客家料理
1.客味佛跳牆
2.蹄膀筍絲
3.客家米粉
4.茄子兩吃(茄腸煲、九層塔茄子)
加碼：醃瓜絞肉
費用：\$2200

11/05(五)13:30-16:30
劉雪玲老師客家料理
1.客味佛跳牆
2.蹄膀筍絲
3.客家米粉
4.茄子兩吃(茄腸煲、九層塔茄子)
加碼：醃瓜絞肉
費用：\$2200

11/06(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
1.牧羊人牛肉派
2.紅燴豬排
3.雪菜黃魚羹
4.枝竹羊腩煲
5.銀蘿粉絲
費用：2500元
本課無優惠

11/07(日)09:30-12:30
曾女香老師越南料理

11/10(三)09:30-12:00
劉成玉老師韓國料理
1.韓國醬爆蟹
2.韓國辣椒醬燉雞
3.辣炒魷魚
4.韓國海鮮湯(螃蟹、魷魚、蝦)
5.口述：韓國生螃蟹做法
費用：\$2300

11/11(四)13:30-16:30
黃景龍老師台式料理

11/14(日)09:30-12:00
雷廣隆老師泰式料理
1.香烤海鮮(泰國蝦、花枝)佐自製海鮮醬
2.自製紅咖哩辣椒泥
3.泰北排骨米線番茄湯(紅咖哩辣椒泥)
4.泰北香茅雞肉(紅咖哩辣椒泥)
5.紅咖哩辣椒泥炒四季豆
費用：\$2500

11/14(日)13:30-16:30
雷廣隆老師泰式料理
1.香烤海鮮(泰國蝦、花枝)佐自製海鮮醬
2.自製紅咖哩辣椒泥
3.泰北排骨米線番茄湯(紅咖哩辣椒泥)
4.泰北香茅雞肉(紅咖哩辣椒泥)
5.紅咖哩辣椒泥炒四季豆
費用：\$2200

11/20(六)09:30-12:30
歐士銘老師中式料理
1.雪菜燒黃魚
2.滬式油淋雞
3.新版醬爆蟹年糕
4.油豆腐燒芽菜
費用：\$2300

11/20(六)14:00-17:00
何文燾老師精緻甜點

11/21(日)09:30-16:00
何建彬老師麵食講堂燙麵系列
Part2-餅食基礎班
1.蔥抓餅(實作)
2.豬肉餡餅(實作)
3.韭菜盒子(實作)
4.口袋餅
5.芝麻燒餅
費用：\$2800

11/22(一)09:30-12:30
黃文炳老師中式料理

11/27(六)09:30-12:30
徐孟楷老師開店夯料理

11/27(六)09:30-12:30
徐孟楷老師開店夯料理

11/28(日)09:30-12:00
劉成玉老師韓國泡菜專班
1.傳統泡菜(實做塗醬·每人半顆)
2.新版泡菜(示範·每人一包)
3.泡菜鍋
4.泡菜炒五花肉
5.菜煎餅
6.泡菜炒飯
費用：\$2200

11/28(日)14:00-16:30
陳偉勝 Vincent 老師印度咖哩入門課

11/29(一)09:30-12:30
林繼正老師中式料理

12/04(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理
1.砂鍋魚頭
2.起司焗明蝦
3.銀杯牛肉
4.臘腸滑雞煲
5.十香如意菜
費用：\$2500
本課無優惠

12/05(六)13:30-17:00 何文熹老師精緻甜點

12/18(六)09:30-16:30
何建彬老師麵食講堂燙麵系列
Part3-寧波四喜湯糰專修班
1.四喜湯糰皮〈包製實作〉
2.八寶玫瑰內餡
3.芝麻內餡
4.花生內餡
5.鮮肉內餡
6.酒釀橘子湯頭
7.日本櫻花漬湯頭
費用：\$2800

