



8/10更新

本表僅供參考，內容及費用以官網課程說明為準

8/15(六)13:30-17:00

何文熹老師精緻甜點

- 1.鹽之花辣味蔥香餅(實作)
- 2.百香果泡泡(示範)

費用：2300元 (本課程無優惠)

8/16(日)09:30-12:30

梁瓊白老師中式料理

- 1.清蒸魚
- 2.回鍋肉
- 3.麻婆豆腐
- 4.肉燥醬〈滷蛋〉

加碼：拍黃瓜

費用：2300元

8/17(一)09:30-12:30

黃郁香老師中種法胡椒餅

- 1.傳統胡椒餅
- 2.迷迭香雞柳胡椒餅

費用:2000元

8/18(二)14:00-17:00

Paco老師法國馬賽魚湯套餐

- 1.馬賽魚湯
- 2.甜椒杏仁醬
- 3.蒜泥美奶滋醬
- 4.脆片麵包
- 5.水煮馬鈴薯
- 6.尼斯沙拉
- 7.水果克拉芙缇

費用：2600元〈本課無優惠〉

8/19(三)09:30-12:00

羅因生老師千層起酥爆餡泡芙

- 1.自製爆漿芋泥餡
- 2.自製爆漿黃金地瓜餡
- 3.自製酥脆千層酥皮

費用：2200元〈本課無優惠〉

8/19(三)13:00-15:30

羅因生老師香脆花生糖

- 1.純素傳統一口酥花生糖
- 2.純素大溪古早味香菜花生糖

費用：2000〈本課無優惠〉

8/20(四)09:30-12:30

李志龍老師客家料理

- 1.紹興紅露醉鮮蝦
- 2.菜脯五香燻魚
- 3.客家酸甜肉
- 4.柿餅昆布海鮮湯

加碼:涼拌彩椒洋蔥絲

費用: 2300元

8/22(六)09:30-12:30

李德全老師中式料理

- 1.孜然排骨
- 2.馬拉盞醬
- 3.醬爆鮮魷
- 4.芋絲春捲
- 5.酸辣芥末拌海鮮

費用：2500元〈本課無優惠〉

8/23(日)09:30-12:30

吳國棟老師中式料理

- 1.栗子香菇燒河鰻
- 2.干貝蘿蔔球
- 3.陳皮牛肉
- 4.桂花蓮藕

加碼：什錦兩面黃

費用：2600元〈本課無優惠〉

8/24(一)09:30-12:30
林繼正老師中式料理

8/26(三)09:30-12:30
李佳其老師日式料理

8/29(六) 10:00-12:30
得意的一天Yamicook聯名課
黃迺恆老師
1.香煎牛小排菌菇起司燉飯
2.義式番茄濃湯佐橄欖油青醬
費用：500元/位

8/31(一) 13:30-16:30
呂俊賢老師海鮮料理
1.脆皮芝士龍蝦
2.蒜蓉海蠔豆腐花
3.海味粉絲煲
4.海貝釀蝦滑
加碼:乾煸洋芋絲
費用: 3300元 (本課無優惠)

9/3(四)09:30-12:30
劉雪玲老師客家料理

9/5(六)10:00-12:30
程安琪老師中式料理

9/6(日)09:30-12:30
陳靜老師

9/9(三)09:30-12:30
林明燦+阿源師台式料理

9/12(六)13:30-16:30
何文熹老師精緻甜點

9/15(二)14:00-17:00
Paco老師西式料理
1.西班牙海鮮飯
2.蒜味蝦
3.馬鈴薯烘蛋
4.哈密瓜番茄冷湯
5.榛果雪糕
費用：2600元

9/21(一)09:30-12:30
林聖智老師素食版夏威夷生魚蓋飯
1.夏威夷醋飯
2.自製全素胡麻醬
3.自製西式檸檬油醋醬
4.韓式醃漬海帶芽
5.香料南瓜泥
6.夏威夷碗搭配組合
7.酥炸海苔豆腐排
8.日式照燒天貝
9.日式胡麻烏龍冷麵
費用: 2200元 (本課無優惠)

9/21(一)13:30-16:30
林聖智老師人氣蔬食飯糰
1.昆布鹽毛豆飯糰
2.義式黑松露蕈菇炸飯糰
3.紫米薏仁麻油牛蒡飯糰
4.紅麴藜麥素鬆烤飯糰
5.昆布蕈菇燒醬
6.自製海苔香鬆
7.飯糰米飯黃金比例
備註：送三角飯糰模具
費用：2000元〈本課無優惠〉