

導師張詩明 (CM 姐姐) 曾於西餐廳及社區中心工作, 有設計菜式、甜品製作及西餐烹調的豐富經驗。並多年於不同 社區中心教授兒童烹飪班, 懂得與小朋友相處溝通的技巧, 深受小朋友歡迎。

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C701) uKitchen 之 港式美食齊齊做	3 至 5.5 歲 /10 名	10/8 至 24/8(逢一)	10:15 至 11:15	500/3 堂	*導師為張詩明, CM 姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員: 鍾潔雯
香港美食大家就食得多, 有冇試過自己親手整呢? 本課程教導製作不同香港的地道美食。包括: 港式格仔餅、西多士、蛋撻					
(PS-S20-C702) uKitchen 之 幼兒日式“KAWAII”便當	3 至 5.5 歲 /10 名	10/8 至 24/8(逢一)	11:30 至 12:30	500/3 堂	
「便當」大家應該一點也不陌生, 有冇試過自己親手做呢? 本課程教導製作不同款式的便當, 讓便當更加 “KAWAII”。教授內容: 小巨蟹便當、麵包超人造型便當、小企鵝烏卒卒麵便當					
(PS-S20-C703) uKitchen 之 幼兒韓式美食之旅	3 至 5.5 歲 /10 名	10/8 至 24/8(逢一)	12:45 至 13:45	500/3 堂	
本課程教導三款不同的韓式美食, 利用美食帶大家遊韓國。教授內容: 韓式午餐肉紫菜飯糰、韓式泡菜煎餅、韓式炒粉絲					
(PS-S20-C704/C705) uKitchen 之 幼兒芝味無窮(A/B)	A 班(C704) 3 至 5.5 歲 /10 名	12/8 至 26/8(逢三)	11:30 至 12:30	500/3 堂	
好多小朋友都愛食芝士! 你知道芝士的種類嗎? 本課程以芝士為題製作及認識它。教授內容: A 班: 軟心芝士春卷、芝士豬頸肉撈丁、芝士麻糬波波 B 班: 雙重芝士 PIZZA、芝士焗肉醬焗薯條、芝士撻	B 班(C705) 3 至 5.5 歲 /10 名		12:45 至 13:45		
(PS-S20-C706) uKitchen 之 小兒科廚房	3 至 5.5 歲 /10 名	13/8 至 27/8(逢四)	10:15 至 11:15	500/3 堂	
小朋友煮野食小兒科啦! 本課程教授小朋友整不同的美食。讓小朋友享受烹飪的樂趣。教授內容: 小小磨菇山、番薯甜薄饅、粟米豬肉餃子					
(PS-S20-C707) uKitchen 之 齊齊動手做餃子	3 至 5.5 歲/10 名	13/8 至 27/8(逢四)	11:30 至 12:30	500/3 堂	
餃子是東方人的美食! 可以有不同的餡料、顏色和味道的皮, 包出不同款式!。教授內容: 韭菜餃子、鮮蝦雲吞、玫瑰花餃子					

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C708) uKitchen 之 齊齊動手做早餐	3 至 5.5 歲 /10 名	20/7 至 3/8(逢一)	10:15 至 11:15	500/3 堂	*導師為張詩明, CM 姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
早餐是每天中最重要的一餐。大家齊整齊食，有個快樂的上午。包括：法式烤芝士火腿三文治、蜜糖 PANCAKE、英式 All Day Breakfast					
(PS-S20-C709/C710) uKitchen 之 我愛曲奇(A/B)	A 班(C709) 3 至 5.5 歲 /10 名	20/7 至 3/8(逢一)	11:30 至 12:30	500/3 堂	
其實曲奇都可以有好多款式，你識幾多款？教授多款式曲奇 烘焙技巧。教授內容： A 班：花生醬曲奇、M&M 曲奇、巴馬芝士曲奇 B 班：雙重滋味朱古力曲奇、造型曲奇、三色雪石曲奇	B 班(C710) 3 至 5.5 歲 /10 名		12:45 至 13:45		
(PS-S20-C711/C712) uKitchen 之 幼兒百變小 CUP CAKE (A/B)	A 班(C711) 3 至 5.5 歲 /10 名	21/7 至 4/8(逢二)	10:15 至 11:15	500/3 堂	
香噴噴的 Cup cake，大家喜歡食！教大家成為 cup cake 小廚師！教授內容： A 班：OREO 小蛋糕、藍莓小蛋糕、全麥香蕉小蛋糕 B 班：朱古力杯子蛋糕、檸檬乳酪小蛋糕、芝士杯子蛋糕	B 班(C712) 3 至 5.5 歲 /10 名	11/8 至 25/8(逢二)			
(PS-S20-C713/C714) uKitchen 之 幼兒 PIES & TART (A/B)	A 班(C713) 3 至 5.5 歲/10 名	21/7 至 4/8(逢二)	11:30 至 12:30	500/3 堂	
香噴噴熱辣辣嘅係 pie & tart! 人人都喜歡吃！喜歡吃 pie&tart 的你不要錯過！教授內容： A 班：蛋撻、粟米粒煙三文魚批、香蕉朱古力撻 B 班：芝士撻、夏威夷菠蘿火腿千層批、蘋果批	B 班(C714) 3 至 5.5 歲 /10 名	11/8 至 25/8(逢二)			
(PS-S20-C715/C716) uKitchen 之 幼兒朱古力世界(A/B)	A 班(C715) 3 至 5.5 歲 /10 名	21/7 至 4/8(逢二)	12:45 至 13:45	500/3 堂	
朱古力美食都難以抗拒，本課程教授製作不同款式的朱古力甜品。內容： A 班：朱古力心太軟、朱古力曲奇、香蕉朱古力撻 B 班：朱古力木糠布甸、朱古力千層蛋糕、朱古力西多士	B 班(C716) 3 至 5.5 歲 /10 名	11/8 至 25/8(逢二)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C717-C719) uKitchen 之 幼兒日式美食齊齊做(A/B/C)	A 班(C717) 3 至 5.5 歲/10 名	22/7 至 5/8 (逢三)	10:15 至 11:15	500/3 堂	*導師為張詩明, CM 姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
好多人喜歡日式食物，大家試過自己製作嗎？本課程教導三款不同的日式美食，教授內容： A 班：蟹柳青瓜絲沙律、牛井、天婦羅 B 班：可樂餅、醬油烤飯糰、關東煮 C 班：茶碗蒸、親子丼、日式龍田炸雞	B 班(C718) 3 至 5.5 歲/10 名		11:30 至 12:30		
	C 班(C719) 3 至 5.5 歲/10 名		12:45 至 13:45		
(PS-S20-C720/C721) uKitchen 之 百變麵包! 變! 變! 變! (A/B)	A 班(C720) 3 至 5.5 歲/10 名	23/7 至 6/8 (逢四)	10:15 至 11:15	500/3 堂	
麵包是最平凡的食物，但只要花一點心思創意，就能變出不一樣的美食。教授內容： A 班：火腿蛋麵包杯、棉花糖朱古力脆多士、麵包福袋 B 班：麵包 PIZZA、吞拿魚沙律伴脆多士、吉列魚柳三文治	B 班(C721) 3 至 5.5 歲/10 名		11:30 至 12:30		
(PS-S20-C722/C723) uKitchen 之 I LOVE PASTA (A/B)	A 班(C722) 3 至 5.5 歲/10 名	23/7 至 6/8 (逢四)	12:45 至 13:45	500/3 堂	
你鍾意食意粉嗎？原來意粉都分好多種類。本課程教授不同的意粉烹調方法，教授包括： 卡邦尼意粉、吞拿魚芝士汁天使麵、日式咖喱雞肉烏冬	B 班(C723) 6 至 12 歲/12 名		14:00 至 15:00		
(PS-S20-C724/C725) uKitchen 之 薯不簡單(A/B)	A 班(C724) 3 至 5.5 歲/10 名	12/8 至 26/8 (逢三)	10:15 至 11:15	500/3 堂	
大家喜歡食薯仔嗎？唔好睇少一個薯仔，本課程以薯仔為題烹調三款美食！教授內容： 洋蔥薯仔燜雞翼、芝士焗肉醬焗薯蓉、香煎三文魚薯餅	B 班(C725) 6 至 12 歲/12 名		16:30 至 17:30		
(PS-S20-C726/C727) uKitchen 之 齊來動手整點心(A/B)	A 班(C726) 3 至 5.5 歲/10 名	13/8 至 27/8 (逢四)	12:45 至 13:45	500/3 堂	
本課程教授不同的酒樓點心，讓小朋友齊齊成為點心師傅。教授內容：燒賣、家鄉前薄撐、碗仔翅	B 班(C727) 6 至 12 歲/12 名		14:00 至 15:00		

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C728/C729) uKitchen 之 小廚師煮大餐(A/B)	A 班(C728) 6 至 12 歲/12 名	20/7 至 3/8 (逢一)	14:00 至 15:00	500/3 堂	*導師為張詩明, CM 姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
將複雜的美食簡單化，小朋友都可以煮出美味的大餐。教授內容： A 班：香煎帶子配芒果莎莎、芝士雞蛋焗釀大蕃茄、洋蔥湯伴脆多士 B 班：酥皮三文魚拌他他醬、芝士焗釀大蘑菇、酥皮忌廉湯	B 班(C729) 6 至 12 歲/12 名		15:15 至 16:15		
(PS-S20-C730) uKitchen 之 五星級的甜品師	6 至 12 歲/12 名	20/7 至 3/8 (逢一)	16:30 至 17:30	500/3 堂	
本課程教授一些人氣滿分的甜品。讓小朋友都可以做五星級的甜品師！教授內容：日式 Souffle Pancake、朱古力千層蛋糕、草莓批					
(PS-S20-C731-C733) uKitchen 之 兒童日式美食齊齊做(A/B/C)	A 班(C731) 6 至 12 歲/12 名	22/7 至 5/8(逢三)	14:00 至 15:00	500/3 堂	
好多人喜歡日式食物，大家試過自己製作嗎？本課程教導三款不同的日式美食，教授內容： A 班：蟹柳青瓜絲沙律、牛丼、天婦羅 B 班：可樂餅、醬油烤飯糰、關東煮 C 班：茶碗蒸、親子丼、日式龍田炸雞	B 班(C732) 6 至 12 歲/12 名		15:15 至 16:15		
	C 班(C733) 6 至 12 歲/12 名		16:30 至 17:30		
(PS-S20-C734A/C734B) uKitchen 之 兒童朱古力世界(A/B)	A 班(C734A) 6 至 12 歲/12 名	21/7 至 4/8(逢二)	14:00 至 15:00	500/3 堂	
朱古力美食都難以抗拒，本課程教授製作不同款式的朱古力甜品。內容： A 班：朱古力心太軟、朱古力曲奇、香蕉朱古力撻 B 班：朱古力木糠布甸、朱古力千層蛋糕、朱古力西多士	B 班(C734B) 6 至 12 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)			
(PS-S20-C735A/C735B) uKitchen 之 兒童百變小 CUP CAKE (A/B)	A 班(C735A) 6 至 12 歲/12 名	A 班 21/7 至 4/8(逢二)	15:15 至 16:15	500/3 堂	
香噴噴的 Cup cake，大家喜歡食！教大家成為 cup cake 小廚師！教授內容： A 班：OREO 小蛋糕、藍莓小蛋糕、全麥香蕉小蛋糕 B 班：朱古力杯子蛋糕、檸檬乳酪小蛋糕、芝士杯子蛋糕	B 班(C735B) 6 至 12 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C736A/C736B) uKitchen 之兒童 PIES & TART (A/B)	A 班(C736A) 6 至 12 歲/12 名	21/7 至 4/8(逢二)	16:30 至 17:30	500/3 堂	*導師為張詩明, CM 姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
香噴噴熱辣辣嘅係 pie & tart! 人人都喜歡吃! 喜歡吃 pie&tart 的你不要錯過! 教授內容: A 班: 蛋撻、粟米粒煙三文魚批、香蕉朱古力撻 B 班: 芝士撻、夏威夷菠蘿火腿千層批、蘋果批	B 班(C736B) 6 至 12 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)			
(PS-S20-C737/C738) uKitchen 之西餐三部曲(A/B)	A 班(C737) 6 至 12 歲/12 名	23/7 至 6/8(逢四)	15:15 至 16:15	500/3 堂	
大家知道一餐西餐有多少個菜式嗎? 分多少次上菜呢? 本課程教你製作。教授內容: A 班: 煙三文魚玫瑰花多士、香煎牛排伴薯菜、拿破崙蛋糕 B 班: 煎雞凱撒沙律、牛油檸檬煎三文魚、朱古力 BROWNIE	B 班(C738) 6 至 12 歲/12 名		16:30 至 17:30		
(PS-S20-C739/C740) uKitchen 之兒童韓式美食之旅(A/B)	A 班(C739) 6 至 12 歲/12 名	10/8 至 24/8 (逢一)	14:00 至 15:00	500/3 堂	
本課程教導三款不同的韓式美食, 利用美食帶大家遊韓國, 學習製作及享用不同的韓國美食。教授內容: A 班: 韓式午餐肉紫菜飯糰、韓式泡菜煎餅、韓式炒粉絲 B 班: 韓式芝士炒年糕、韓式炸雞、韓式部隊鍋	B 班(C740) 6 至 12 歲/12 名		15:15 至 16:15		
(PS-S20-C741) uKitchen 之兒童日式“KAWAII”便當	6 至 12 歲/12 名	10/8 至 24/8 (逢一)	16:30 至 17:30	500/3 堂	
「便當」大家應該一點也不陌生, 有冇試過自己親手做呢? 本課程教導製作不同款式的便當, 讓便當更加 “KAWAII”。教授內容: 小巨蟹便當、麵包超人造型便當、小企鵝烏卒卒麵便當					
(PS-S20-C742/C743) uKitchen 之兒童芝味無窮(A/B)	A 班(C742) 6 至 12 歲/12 名	12/8 至 26/8 (逢三)	14:00 至 15:00	500/3 堂	
好多小朋友都愛食芝士! 你知道芝士的種類嗎? 本課程以芝士為題製作及認識它。教授內容: A 班: 軟心芝士春卷、芝士豬頸肉撈丁、芝士麻糬波波 B 班: 雙重芝士 PIZZA、芝士焗肉醬焗薯條、芝士撻	B 班(C743) 6 至 12 歲/12 名		15:15 至 16:15		

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C744) uKitchen 之 世界美食之旅	6 至 12 歲/12 名	13/8 至 27/8 (逢四)	15:15 至 16:15	500/3 堂	*導師為張詩明, CM 姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
環遊世界是很多人的夢想！就用我哋雙手製作不同國家美食，自帶味蕾環遊世界吧！教授內容：港式格仔餅、日式咖喱蛋包飯、韓式芝士炒年糕					
(PS-S20-C745) uKitchen 之 小小甜品師	6 至 12 歲/12 名	13/8 至 27/8 (逢四)	16:30 至 17:30	500/3 堂	
甜品每個小朋友都很喜歡，本課程教授三款不同的甜品，讓小朋友齊齊整齊享用美味的甜品。教授內容：榛子小蛋糕、楊枝金露、西瓜小丸子					

導師 **Mavie** 紫惠姐姐，愛烹飪，更愛與人分享煮食的樂趣！在工作中常接觸小朋友，她希望小朋友學到煮食技巧外，更明白到整野食過程中，有步驟、也會有失敗，只要唔放棄，幾難整嘅食物都可以好輕鬆變做到。

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C746) uKitchen 之 甜的我都會	3 至 5.5 歲/10 名	12/8 至 26/8 (逢三)	10:00 至 11:00	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款美味料理，內容包括：木糠布甸、壽司三文治、彩椒炒肉鬆					
(PS-S20-C747) uKitchen 之 簡易 PARTY FOOD	3 至 5.5 歲/10 名	12/8 至 26/8 (逢三)	11:15 至 12:15	360/3 堂	
教授製作多款派對食品，內容包括：雞蛋沙律三文治、腐皮薯仔壽司、健康芭菲杯					
(PS-S20-C748) uKitchen 之 百變多士	3 至 5.5 歲/10 名	12/8 至 26/8 (逢三)	15:15 至 16:15	360/3 堂	
教授製作多款有趣美味多士，內容包括：西多士、牛油果蛋多士、棉花糖多士					
(PS-S20-C749) uKitchen 之 造型鬆餅	3 至 5.5 歲/10 名	15/7(三)	10:00 至 11:00	120/1 堂	
教授製作奇綠茶曲奇，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C750) uKitchen 之 簡易薄餅	3 至 5.5 歲/10 名	15/7(三)	11:15 至 12:15	120/1 堂	
教授製作簡易薄餅，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C751) uKitchen 之 蝦多士	3 至 5.5 歲/10 名	15/7(三)	15:15 至 16:15	120/1 堂	
教授製作蝦多士，讓參加者一嚐製作美食滋味！					

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C752) uKitchen 之 雜不用 Cupcake	3 至 5.5 歲/10 名	21/7 至 4/8(逢二)	10:00 至 11:00	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款 CUPCAKE 造型，內容包括：朱古力 Cupcake、雜果 Cupcake、雜果 Cupcake					
(PS-S20-C753) uKitchen 之 我愛酥皮	3 至 5.5 歲/10 名	21/7 至 4/8(逢二)	11:15 至 12:15	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款酥脆美食，內容包括：香蕉酥皮卷、蘋果批、杏仁千層酥					
(PS-S20-C754) uKitchen 之 有趣曲奇	3 至 5.5 歲/10 名	22/7 至 5/8(逢三)	10:00 至 11:00	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款曲奇，內容包括：開心果餅乾、鮮奶餅乾、朱古力杏仁餅乾					
(PS-S20-C755A/C755B) uKitchen 之 朱古力甜品 (B/D)	B 班(C755A) 3 至 5.5 歲/10 名	23/7 至 6/8(逢四)	11:15 至 12:15	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款朱古力甜品，包括： B 班：雙重朱古力 Cupcake、心太軟、朱古力造型曲奇 D 班：朱古力蒸蛋糕、朱古力批、Coco Crunch	D 班(C755B) 3 至 5.5 歲/10 名	13/8 至 27/8 (逢四)			
(PS-S20-C756A/C756B) uKitchen 之 「意」 色風情 PASTA (C/D)	C 班(C756A) 3 至 5.5 歲/10 名	24/7 至 7/8(逢五)	15:15 至 16:15	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款意式 PASTA，包括： C 班：卡通長通粉杯、粒粒丸子麵、肉醬三色意粉 D 班：開開心心波菜麵、吞拿魚天使麵、沙律蜆殼粉	D 班(C756B) 3 至 5.5 歲/10 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C757) uKitchen 之 日式咖哩飯	4 至 8 歲/10 名	14/7(二)	11:15 至 12:15	120/1 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作日式咖哩飯，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C758) uKitchen 之 開心蝴蝶酥	4 至 8 歲/10 名	14/7(二)	14:00 至 15:00	120/1 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作蝴蝶酥，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C759) uKitchen 之 滋味由我創	4 至 8 歲/10 名	22/7 至 5/8(逢三)	11:15 至 12:15	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款滋味美食，內容包括：墨西哥雞肉卷、西西里肉醬焗法包、吞拿魚焗原個蕃茄					

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C760A/C760B) uKitchen 之 English Cooking Class (D/E) 會於堂上加入英文的元素，一邊整野食，一邊學英文。內容包括： D 班：Apple Cinnamon Muffins · Banana Nut Muffins · Carrot Cake Cupcakes · E 班：Cookies & Cream Cupcakes · Oatmeal Raisin Cookies · S' more Cookies	D 班(C760A) 4 至 7 歲/10 名 E 班(C760B) 4 至 7 歲/10 名	D 班 24/7 至 7/8(逢五) 14/8 至 28/8 (逢五)	14:00 至 15:00	380/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
(PS-S20-C761) uKitchen 之 日式料理齊齊學 教授製作多款日式料理，內容包括： 大阪燒、日式蒸蛋、特式烏冬	4 至 8 歲/10 名	11/8 至 25/8 (逢二)	11:15 至 12:15	360/3 堂	
(PS-S20-C762) uKitchen 之 開心下午茶 教授製作多款下午茶美食，內容包括： 糯米滋、熊熊蒸蛋糕、年輪蛋糕	4 至 8 歲/10 名	11/8 至 25/8 (逢二)	14:00 至 15:00	360/3 堂	
(PS-S20-C763) uKitchen 之 芝士長春卷 教授製作芝士長春卷，讓參加者一嚐製作美食滋味！	6 至 12 歲/12 名	15/7(三)	12:30 至 13:30	120/1 堂	
(PS-S20-C764) uKitchen 之 蔬菜肥牛串燒 教授製作蔬菜肥牛串燒，讓參加者一嚐製作美食滋味！	6 至 12 歲/12 名	15/7(三)	14:00 至 15:00	120/1 堂	
(PS-S20-C765) uKitchen 之 「韓」風突襲 教授製作多款韓式美食，內容包括：泡菜炒飯雞蛋卷、韓式冷麵、韓式薄餅	6 至 12 歲/12 名	21/7 至 4/8(逢二)	12:30 至 13:30	360/3 堂	
(PS-S20-C766) uKitchen 之 「意」想不到 教授製作多款意式美食，內容包括：DIY 蝴蝶粉、香草 PIZZA、意大利海鮮意粉	6 至 12 歲/12 名	21/7 至 4/8(逢二)	14:00 至 15:00	360/3 堂	
(PS-S20-C767) uKitchen 之 English Cooking Class (A) 會於堂上加入英文的元素，一邊整野食，一邊學英文。內容包括： Smoked Salmon Roller with Toasted & Seaweed · Serradura · Cookie sticks	6 至 12 歲/12 名	22/7 至 5/8(逢三)	14:00 至 15:00	360/3 堂	

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C768) uKitchen 之 酸甜之「檸」	6 至 14 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)	12:30 至 13:30	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款檸檬風味美食，內容包括：檸檬梳乎厘、檸檬撻、檸檬 Brownie					
(PS-S20-C769) uKitchen 之 檸檬 Cookie	6 至 14 歲/12 名	14/7(二)	12:30 至 13:30	120/1 堂	
教授製作檸檬 Cookie，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C770) uKitchen 之 聚會小點	6 至 12 歲/12 名	12/8 至 26/8 (逢三)	12:30 至 13:30	360/3 堂	
教授製作多款聚會美味點心，內容包括：卡通甜甜圈、沙律蛋潛艇、芝士年糕腐皮福袋					
(PS-S20-C771) uKitchen 之 我的小煮意	6 至 12 歲/12 名	12/8 至 26/8 (逢三)	14:00 至 15:00	360/3 堂	
教授製作多款美食，內容包括：港式春卷、蜂蜜甜甜圈、豬肉鍋貼					
(PS-S20-C772) uKitchen 之 特式小杯蛋糕	7 至 12 歲/12 名	21/7 至 4/8(逢二)	15:15 至 16:15	360/3 堂	
教授製作多款小杯蛋糕，內容包括：北海道戚風蛋糕、布朗尼杯子蛋糕、楓糖蛋糕					
(PS-S20-C773) uKitchen 之 可愛印模曲奇	7 至 14 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)	10:00 至 11:00	360/3 堂	
教授製作多款印模曲奇，內容包括：卡通曲奇、字母曲奇、朱古力曲					
(PS-S20-C774) uKitchen 之 特式蛋糕仔	7 至 14 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)	15:15 至 16:15	360/3 堂	
教授製作多款特式蛋糕，內容包括：伯爵榛子杯子蛋糕、杏仁蛋糕仔、朱古力戚風蛋糕					
(PS-S20-C775) uKitchen 之 綠茶曲奇	7 至 14 歲/12 名	14/7(二)	10:00 至 11:00	120/1 堂	
教授製作奇綠茶曲奇，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C776) uKitchen 之 香橙蛋糕仔	7 至 14 歲/12 名	14/7(二)	15:15 至 16:15	120/1 堂	
教授製作香橙蛋糕，讓參加者一嚐製作美食滋味！					
(PS-S20-C777) uKitchen 之 PIZZA PIZZA 我愛吃	7 至 14 歲/12 名	22/7 至 5/8(逢三)	12:30 至 13:30	360/3 堂	
教授製作多款美味 PIZZA，內容包括：和風章魚燒 PIZZA、蝦哈哈 PIZZA、芝士薄牛肉 PIZZA					

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C778A/C778B) uKitchen 之「意」色風情 PASTA (A/B)	A 班(C778A) 7 至 14 歲/12 名	22/7 至 5/8(逢三)	16:30 至 17:30	360/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款意式 PASTA，內容包括： A 班：日式卡邦尼、意式白汁意粉、肉丸意粉 B 班：素食螺絲粉、吞拿魚長通粉、沙律蜆殼粉	B 班(C778B) 7 至 14 歲/12 名	12/8 至 26/8 (逢三)			
(PS-S20-C779A/C779B) uKitchen 之朱古力甜品 (A/C)	A 班(C779A) 7 至 14 歲/12 名	23/7 至 6/8(逢四)	10:00 至 11:00	360/3 堂	
教授製作多款朱古力甜品，內容包括： A 班：雙重朱古力 Cupcake、心太軟、朱古力造型曲奇 C 班：朱古力蒸蛋糕、朱古力批、Coco Crunch	C 班(C779B) 7 至 14 歲/12 名	13/8 至 27/8 (逢四)			
(PS-S20-C780A/C780B) uKitchen 之香芒我愛你(A/B)	A 班(C780A) 7 至 14 歲/12 名	24/7 至 7/8(逢五)	10:00 至 11:00	360/3 堂	
教授製作多款芒果美食，內容包括： A 班：芒果糯米卷、芒果丸子西米露、芒果 Pancake B 班：芒果曲奇、芒果撻、芒果布甸	B 班(C780B) 7 至 14 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C781A/C781B) uKitchen 之角落生物班 (A/B)	A 班(C781A) 7 至 14 歲/12 名	24/7 至 7/8(逢五)	12:30 至 13:30	380/3 堂	
教授製作多款角落生物造型美食，內容包括： A 班：角落生物 Cookie、角落生物便當、角落生物 Cupcak B 班：角落生物湯丸、角落生物飯糰、角落生物三文治	B 班(C781B) 7 至 14 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C782) uKitchen 之中西合璧我都識	8 至 14 歲/12 名	22/7 至 5/8(逢三)	15:15 至 16:15	360/3 堂	
教授製作多款中西美食，內容包括：金菇牛肉卷、沙律骨、芝士焗肉醬意粉					
(PS-S20-C783A/C783B) uKitchen 之特色丼(A/B)	A 班(C783A) 8 至 14 歲/12 名	23/7 至 6/8(逢四)	12:30 至 13:30	380/3 堂	
教授製作多款美味便當，內容包括： A 班：蛋包飯便當、野餐便當、台式火車便當 B 班：貓咪吞拿魚飯糰、日式牛肉便當、可愛粒粒飯團便當	B 班(C783B) 8 至 14 歲/12 名	13/8 至 27/8 (逢四)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C784A/C784B) uKitchen 之開心午餐盒 (A/B)	A 班(C784A) 8 至 14 歲/12 名	24/7 至 7/8 (逢五)	11:15 至 12:15	380/3 堂	*導師 MAVIE 紫惠姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款便當，內容包括： A 班：日式和風便當、卡通造型便當、牛井便當 B 班：日式漢堡排便當、醬油海鮮炒烏冬、韓式紫菜雜錦卷	B 班(C784B) 8 至 14 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C785A/C785B) uKitchen 之 English Cooking Class (B/C)	B 班 8 至 14 歲/12 名	21/7 至 4/8 (逢二)	16:30 至 17:30	380/3 堂	
會於堂上加入英文的元素，一邊整野食，一邊學英文。內容包括： B 班：Double Chocolate Muffin · Blueberry & Oatmeal Muffin · Chocolate and Peanut Butter Cupcakes C 班：Lemon and Blueberry Cupcakes · Chocolate & Hazelnut Cookie · Double Chocolate Chip Cookie	C 班 8 至 14 歲/12 名	11/8 至 25/8 (逢二)			

導師 Ling 姐姐 陳慧玲，具多年於青年空間教授青少年及親子烹飪西式甜品及中菜經驗，擅長創造新式可愛甜點，將繁複的步驟簡單化，讓參加輕易造出美味作品。

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C786) uKitchen 之親子免焗檸檬芝士蛋糕	4 至 8 歲及一位 家長/4 對	18/7(六)	17:30 至 19:30	400/每對 親子	*導師為 Ling 姐姐 陳慧玲 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
週末下午，都想優閒地吃個甜品。愛甜嗜甜的你，跟我來學做甜品吧！教授內容：免焗檸檬芝士蛋糕					
(PS-S20-C787) uKitchen 之親子日式芝士蛋糕	4 至 8 歲及一位 家長/4 對	18/7(六)	15:00 至 17:00	380/每對 親子	
週末下午，都想優閒地吃個甜品。愛甜嗜甜的你，跟我來學做甜品吧！教授內容：日式芝士蛋糕					
(PS-S20-C788A/C788B) uKitchen 之台台小甜品 (A/B)	A 班(C788A) 4 至 8 歲 /10 名	23/7 至 6/8(逢四)	14:00 至 15:00	380/3 堂	
教授製作多款港式甜品做法，口味包括：A 班：黑糖荳荳糖水、蜂蜜檸檬鬆餅、野莓乳酪 B 班：超厚燒福郎燒、蘋果乳酪塔、粒粒芋圓糖不甩	B 班(C788B) 4 至 8 歲 /10 名	13/8 至 27/8 (逢四)			
(PS-S20-C789A/C789B) uKitchen 之美味停不了口(A/B)	A 班(C789A) 4 至 8 歲 /10 名	24/7 至 7/8(逢五)	10:15 至 11:15	380/3 堂	
教授製作多款有趣美食，內容包括： A 班：一口棒棒蛋糕、美味三文治棒、蘋果枇 B 班：日式小飯團、芭娜娜蛋捲、麻糬粒粒	B 班(C789B) 4 至 8 歲 /10 名	14/8 至 28/8 (逢五)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C790A/C790B) uKitchen 之 親子時尚蛋糕風(A/B)	A班(C790A) 4歲或以上及一位家長 /4對	25/7至 8/8(逢六)	18:00 至 20:00	1000/3 堂, 每對 親子	*導師為 Ling 姐姐 陳慧玲 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員: 鍾潔雯
教授製作三款蛋糕做法, 包括: 班蘭咖椰蛋糕、草莓慕絲蛋糕、美綠脆脆凍蛋糕	B班(C790B) 4歲或以上及一位家長 /4對	15/8至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C791A/C791B) uKitchen 之 小小廚神顯功架 (A/B)	A班(C791A) 4至8歲 /10名	25/7至 8/8(逢六)	14:00 至 15:00	380/3 堂	
教授製作多款美味食品做法, 包括: A班: 奇趣蛋、一口迷你薄餅、雙色糯米糍 B班: 牛奶奶凍、大蝦雜果沙津、日式壽司	B班(C791B) 4至8歲 /10名	15/8至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C792A/C792B) uKitchen 之 下午茶想曲(A/B)	A班(C792A) 4至8歲/10名	25/7至 8/8(逢六)	15:15 至 16:15	380/3 堂	
教授製作多款美食的做法, 內容包括: A班: 健康小多士、粒粒蛋糕、麵包卷三重奏 B班: 牛油曲奇、單骨雞翼、粒粒西多士	B班(C792B) 4至8歲/10名	15/8至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C793A/C793B) uKitchen 之 朱古力派對 (A/B)	A班(C793A) 6至12歲 /12名	20/7至 3/8(逢一)	10:15 至 11:15	380/3 堂	
教授製作多款朱古力甜品, 內容包括: A班: 朱古力 cupcake、朱古力慕絲杯、朱古力心太軟 B班: 朱古力美味軟粒粒、朱古力曲奇、朱古力棉花糖	B班(C793B) 6至12歲 /12名	10/8至 24/8 (逢一)			
(PS-S20-C794A/C794B) uKitchen 之 草莓好味道(A/B)	A班(C794A) 6至12歲 /12名	20/7至 3/8(逢一)	11:30 至 12:30	380/3 堂	
教授製作多款草莓美食做法, 包括: A班: 草莓鬆高餅、草莓大福、草莓牛奶杯 B班: 草莓曲奇、士多啤梨撻、草莓杯子糕	B班(C794B) 6至12歲 /12名	10/8至 24/8 (逢一)			
(PS-S20-C795A/C795B) uKitchen 之 芒果好吸引 (A/B)	A班(C795A) 6至12歲 /12名	20/7至 3/8(逢一)	12:45 至 13:45	380/3 堂	
教授製作多款芒果食品做法, 內容包括: A班: 芒果奶凍、芒果楊枝甘露、芒果班戟 B班: 芒果椰汁糕、芒果慕絲小蛋糕、芒果曲奇	B班(C795B) 6至12歲 /12名	10/8至 24/8 (逢一)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C796A/C796B) uKitchen 之迷你小蛋糕 (初 A / 初 B)	初 A 班(C796A) 6 至 12 歲 /12 名	20/7 至 3/8(逢一)	14:00 至 15:00	380/3 堂	*導師為 Ling 姐姐 陳慧玲 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款初級版迷你小蛋糕做法，口味包括： A 班：草莓牛奶、阿華田、m&m B 班：雞蛋、抹茶、朱古力	初 B 班(C796B) 6 至 12 歲 /12 名	10/8 至 24/8 (逢一)			
(PS-S20-C797A/C797B) uKitchen 之迷你小蛋糕 (中 A / 中 B)	中 A 班(C797A) 6 至 12 歲 /12 名	20/7 至 3/8(逢一)	15:15 至 16:15	400/3 堂	
教授製作多款中級版迷你小蛋糕做法，內容包括： A 班：蜂蜜香橙、小啡熊朱古力蛋糕、桑子抹茶蛋糕 B 班：草莓檸檬、阿華田脆片蛋糕、黑加侖啫哩蛋糕	中 B 班(C797B) 6 至 12 歲 /12 名	10/8 至 24/8 (逢一)			
(PS-S20-C798A/C798B) uKitchen 之廚出新自我(A/B)	A 班(C798A) 6 至 12 歲 /12 名	20/7 至 3/8(逢一)	16:30 至 17:30	380/3 堂	
教授製作多款甜品做法，內容包括： A 班：香滑珍珠奶茶大福、棉花糖阿華田慕絲杯、抹茶雪糕球曲奇 B 班：香蕉朱古力可麗餅、梳梳乎乎梳乎厘、炸朱古力夾心餅	B 班(C798B) 6 至 12 歲 /12 名	10/8 至 24/8 (逢一)			
(PS-S20-C799A/C799B) uKitchen 之港點做甜點(A/B)	A 班(C799A) 6 至 12 歲 /12 名	23/7 至 6/8(逢四)	15:15 至 16:15	380/3 堂	
教授製作多款中級版迷你小蛋糕做法，內容包括： A 班：香香滑滑小蛋撻、小小圓冬甩、粒粒雪山西多士 B 班：雞蛋糕、西米布甸、港式奶茶凍杯	B 班(C799B) 6 至 12 歲 /12 名	13/8 至 27/8 (逢四)			
(PS-S20-C7001A/C7001B) uKitchen 之搓出小曲奇(A/B)	A 班(C7001A) 6 至 12 歲 /12 名	23/7 至 6/8(逢四)	16:30 至 17:30	380/3 堂	
教授製作多款曲奇做法，內容包括： A 班：牛油曲奇、阿華田曲奇、朱古力曲奇 B 班：棉花糖軟曲奇、抹茶紅豆曲奇、卜卜米曲奇	B 班(C7001B) 6 至 12 歲 /12 名	13/8 至 27/8 (逢四)			
(PS-S20-C7002A/C7002B) uKitchen 之趣怪美味甜品 (A/B)	A 班(C7002A) 6 至 12 歲 /12 名	23/7 至 6/8(逢四)	17:45 至 18:45	380/3 堂	
教授製作多款朱古力甜品，內容包括： A 班：朱古力美味軟粒粒、朱古力曲奇、朱古力棉花糖 B 班：粒粒圓蛋白士多、玻璃曲奇、草莓檸檬凍蛋糕	B 班(C7002B) 6 至 12 歲 /12 名	13/8 至 27/8 (逢四)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C7003A/C7003B) uKitchen 之美綠小世界 (A/B)	A 班(C7003A) 6 至 12 歲/12 名	24/7 至 7/8(逢五)	11:30 至 12:30	380/3 堂	*導師為 Ling 姐姐 陳慧玲 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及 食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授多款用美綠 MELO 製作美食，包括： A 班：恐龍脆脆蛋糕、杯杯美綠奶糕、美綠米米通 B 班：美綠脆曲奇、美綠蛋卷、美綠撻	B 班(C7003B) 6 至 12 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C7004A/C7004B) uKitchen 之我要做甜品師 (A/B)	A 班(C7004A) 6 至 12 歲/12 名	24/7 至 7/8(逢五)	12:45 至 13:45	380/3 堂	
教授製作多款美味甜品做法，內容包括： A 班：肉桂蝴蝶派、乳酪核桃方方餅、橘子小小餅 B 班：綠茶豆沙草餅、叮噹銅鑼燒、法式青檸軟糖	B 班(C7004B) 6 至 12 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C7005A/C7005B) uKitchen 之甜出新款 (A/B)	A 班(C7005A) 6 至 12 歲/12 名	24/7 至 7/8(逢五)	14:00 至 15:00	380/3 堂	
教授製作多款美味甜品做法，口味包括： A 班：雙色乾果脆脆球、雙層黑白慕絲凍餅、紅豆綠茶圓圓波 B 班：雪莓娘、玫瑰杞子茶果凍、蘋果雪雪杯	B 班(C7005B) 6 至 12 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C7006A/C7006B) uKitchen 之放假食好 D (A/B)	A 班(C7006A) 6 至 12 歲/12 名	25/7 至 8/8(逢六)	11:30 至 12:30	380/3 堂	
教授製作多款輕鬆美食，內容包括： A 班：日式海鮮炒烏冬、迷你小蛋撻、法式提子小鬆餅 B 班：腳花曲奇、伯爵奶茶曲奇、草莓奶香曲奇	B 班(C7006B) 6 至 12 歲/12 名	15/8 至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C7007) uKitchen 之免焗檸檬芝士蛋糕	6 至 14 歲/8 名	18/7 (逢六)	10:00 至 12:00	400/1 堂	
週末下午，都想優閒地吃個甜品。愛甜嚙甜的你，跟我來學做甜品吧！教授內容： 免焗檸檬芝士蛋糕					
(PS-S20-C7008) uKitchen 之日式芝士蛋糕	6 至 14 歲/8 名	18/7 (逢六)	12:30 至 14:30	380/1 堂	
週末下午，都想優閒地吃個甜品。愛甜嚙甜的你，跟我來學做甜品吧！教授內容： 日式芝士蛋糕					
(PS-S20-C7009A/C7009B) uKitchen 之晚餐？無問題！(A/B)	A 班(C7009A) 6 至 14 歲/12 名	24/7 至 7/8(逢五)	15:15 至 16:15	400/3 堂	
教授製作多款小菜的做法，內容包括： A 班：麻婆豆腐、茼蒿甜酸雞、醬燒雞球 B 班：蝦膏炒飯、花椰百合香、螞蟻上樹	B 班(C7009B) 6 至 14 歲/12 名	14/8 至 28/8 (逢五)			

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	收費(元)/堂數	備註/導師
(PS-S20-C7010A/C7010B) uKitchen 之 我要做大廚(A/B)	A班(C7010A) 6至14歲/12名	A班 24/7至 7/8(逢五)	16:30 至 17:30	400/3堂	*導師為 Ling 姐姐 陳慧玲 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及 食物盒取回成品 *負責職員：鍾潔雯
教授製作多款美味菜式的做法，包括： A班：青檸可樂雞翼、香草牛肉薯餅、百 花魚茸蛋卷 B班：單骨美味雞翼、忌廉蘑菇湯、雞肉 蝴蝶粉	B班(C7010B) 6至14歲/12名	14/8至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C7011A/C7011B) uKitchen 之 從小當甜品師(A/B)	A班(C7011A) 6至14歲/12名	24/7至 7/8(逢五)	17:45 至 18:45	380/3堂	
教授製作多款美味甜品做法，口味包括： A班：迷你小泡芙、牛奶布丁、蛋白糖 B班：北海道忌廉蛋糕、糖不甩、迷你果 果凍	B班(C7011B) 6至14歲/12名	14/8至 28/8 (逢五)			
(PS-S20-C7012A/C7012B) uKitchen 之 曲奇曲奇我鍾意(A/B)	A班(C7012A) 6至14歲/12名	25/7至 8/8(逢六)	10:15 至 11:15	380/3堂	
教授製作多款曲奇，內容包括： A班：牛油曲奇、朱古力軟曲奇、抹茶曲 奇 B班：腳花曲奇、伯爵奶茶曲奇、草莓奶 香曲奇	B班(C7012B) 6至14歲/12名	15/8至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C7013A/C7013B) uKitchen 之 意想不到好好味(A/B)	A班(C7013A) 6至14歲/12名	25/7至 8/8(逢六)	12:45 至 13:45	380/3堂	
教授製作多款意粉做法，內容包括： A班：卡邦尼意粉、黑松露雜菌意粉、香 蒜意大利粉 B班：肉醬蕃茄意粉、白汁雞肉蝴蝶粉、 拿破崙意粉	B班(C7013B) 6至14歲/12名	15/8至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C7014A/C7014B) uKitchen 之 西式濃湯達人(A/B)	A班(C7014A) 6至14歲/12名	25/7至 8/8(逢六)	16:30 至 17:30	360/3堂	
教授製作多款美味西湯的做法，包括： A班：粟米忌廉、松露雜菌、南瓜忌廉 B班：蕃茄湯、波菜忌廉、羅宋湯	B班(C7014B) 6至14歲/12名	15/8至 29/8 (逢六)			
(PS-S20-C7015A/C7015B) uKitchen 之 甜品達人 (A/B)	A班(C7015A) 7至14歲/12名	23/7至 6/8(逢四)	19:00 至 20:00	380/3堂	
教授製作多款美味甜品，內容包括： A班：朱古力麻糬波波、果粒軟橙、色彩 繽紛棉花米通 B班：牛奶花生麻糬、牛油軟曲奇、脆脆 皮炸鮮奶	B班(C7015B) 7至14歲/12名	13/8至 27/8 (逢四)			