

編號	課程名稱	內容	年齡	名額	日期(星期)	時間	地點	收費(元)	備註/導師
<b>少年/家庭課程 廚藝品味</b>									
PS-S21-C716	uKitchen 之 貝果·愛健康	週末晚上來學做個健康又多口味貝果! 教授製作不同夾心及餡料做法, 口味包括: 原味+自製芒果夾心醬、紅棗黑糖麻糬、海苔咸蛋黃肉鬆、泡菜豬肉	4至8	8	24/7至 14/8(逢六)	19:30至 21:30	本單位	750/4堂	*包括材料費 *每堂可取回貝果4個 *自備食物盒取回成品 *負責職員: 鍾潔雯
PS-S21-C717	uKitchen 之 小廚師煮大餐(A)	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: 香煎帶子配芒果莎莎、芝士雞蛋焗釀大蕃茄、洋葱湯伴脆多士	6至12	10	19/7至 2/8(逢一)	15:15至 16:15	本單位	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
PS-S21-C718	uKitchen 之 西餐三部曲(A)	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: 煙三文魚玫瑰花多士、香煎牛排伴薯菜、拿破崙蛋糕	6至12	10	19/7至 2/8(逢一)	16:30至 17:30	本單位	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
PS-S21-C719	uKitchen 之 情迷朱古力甜品班(兒童)	教授製作多款朱古力甜品, 內容包括: 朱古力造形曲奇、簡易鱗鱗包、朱古力雪山、朱古力酥、Coco Crunch	6至9	10	20/7至 17/8(逢二)	15:15至 16:15	本單位	650/5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-S21-C720	uKitchen 之 角落食堂(兒童)	教授製作多款有關角落生物可愛食品, 包括: 白熊裹布便當、留在角落Cookie、麵包老闆熟狗、炸豬扒烏冬、小草水果杯	6至9	10	20/7至 17/8(逢二)	17:45至 18:45	本單位	650/5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-S21-C721	uKitchen 之 兒童PIES & TART (A)	香噴噴熱辣辣嘅 pie & tart 人人都喜歡! 你也愛吃就不要錯過! 教授內容: 蛋撻、粟米粒煙三文魚批、香蕉朱古力撻	6至12	10	22/7至 5/8(逢四)	12:45至 13:45	本單位	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
PS-S21-C722	uKitchen 之 I LOVE PASTA	你鍾意食意粉烏東嗎? 原來意粉都好多種類。本課程教授不同的意粉烹調方法, 包括: 卡邦尼意粉、吞拿魚芝士汁天使麵、日式咖喱雞肉烏冬	6至12	10	22/7至 5/8(逢四)	14:00至 15:00	本單位	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
PS-S21-C723	uKitchen 之 特色小蛋糕	教授製作多款小蛋糕, 口味包括: 藍莓、香橙、朱古力、傳統牛油、伯爵紅茶	6至9	10	22/7至 19/8(逢四)	16:30至 17:30	本單位	650/5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-S21-C724	uKitchen 之 朱古力世界(A)	本課程會用朱古力製作不同款式的甜品, 透過製作自己喜歡的食物, 發掘小朋友對烹飪的興趣。內容: 朱古力心太軟、朱古力曲奇、香蕉朱古力撻	6至12	10	22/7至 5/8(逢四)	16:30至 17:30	本單位	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
PS-S21-C725	uKitchen 之 多國甜品SHOW(兒童)	教授製作多國美味甜品, 內容包括: 港式木糠布甸、俄羅斯蛋、免焗法式嫩蛋、英式提子鬆餅、美式焦糖爆谷	6至9	10	23/7至 20/8(逢五)	15:15至 16:15	本單位	650/5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-S21-C726	uKitchen 之 親子健康貝果	週末下午, 都想優閒地吃個貝果, 跟我來學做吧! 教授製作不同健康又美味夾心及餡料貝果, 口味包括: 原味+自製芒果夾心醬、朱古力麻糬、海苔芋泥肉鬆、粟米芝士煙肉	6至10	4	24/7至 14/8(逢六)	13:30至 15:30	本單位	750/4堂, 每對	*參加須6-10歲及家長為 *導師為Ellen姐姐 *包括材料費 *自備手袖、圍裙及食物盒取回成品 *每堂可取回貝果4個 *負責職員: 鍾潔雯
PS-S21-C727	uKitchen-我愛甜絲絲	專業甜品導師教授兒童製作不同甜點: 1) 意式芒果奶凍 2) 朱古力慕絲杯 3) 瑪腦糖霜曲奇 4) 斑蘭糕	6至12	8	29/7至 19/8(四)	16:00至 17:30	本單位	320 / 4堂	* 導師Rainy擅長製作甜品/小食, 對教授小朋友非常有經驗。 * 自備圍裙及食物盒 * 負責職員: 李桂玲
PS-S21-C728	uKitchen 之 五星級的甜品師	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	6至12	10	9/8至 23/8(逢一)	10:15至 11:15	本單位	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
PS-S21-C729	uKitchen 之 我愛曲奇	其實曲奇都可以有好多款, 你識幾多款? 教授多款式曲奇烘焙技巧。教授內容: 雙重滋味朱古力曲奇、造型曲奇、三色雪山曲奇	6至12	10	9/8至 23/8(逢一)	11:30至 12:30	本單位	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
PS-S21-C730	uKitchen 之 小廚師煮大餐(B)	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: 酥皮三文魚伴他醬、芝士焗釀大蘑菇、酥皮忌廉湯	6至12	10	9/8至 23/8(逢一)	15:15至 16:15	本單位	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

編號	課程名稱	內容	年齡	名額	日期(星期)	時間	地點	收費(元)	備注/導師
PS-S21-C731	uKitchen 之 西餐三部曲(B)	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: 煎雞凱撒沙律、牛油檸檬煎三文魚、朱古力BROWNIE	6至12	10	9/8至23/8(逢一)	16:30至17:30	本單位	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
PS-S21-C732	uKitchen 之 兒童PIES & TART (B)	香噴噴熱辣辣嘅係 pie & tart 人人都喜歡! 你也愛吃就不要錯過! 教授內容: 芝士撻、夏威夷菠蘿火腿千層批、蘋果批	6至12	10	12/8至26/8(逢四)	12:45至13:45	本單位	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
PS-S21-C733	uKitchen 之 小小甜品師	每個小朋友都很喜歡甜品, 本課程教授三款不同的甜品。教授內容: 榛子小蛋糕、楊枝金露、西瓜小丸子	6至12	10	12/8至26/8(逢四)	14:00至15:00	本單位	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
PS-S21-C734	uKitchen 之 朱古力世界(B)	本課程教授不同的朱古力美食, 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	6至12	10	12/8至26/8(逢四)	16:30至17:30	本單位	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
PS-S21-C735	Food magic 食材基本創作	以不同食材創作食物藝術品, 排列出圖案、動物樣子或風景的藝術, 作品能玩能吃, 豐富兒童藝術素養。	6至7	6	27/7(二)	16:00至17:00	本單位	100	費用已包括素材費 *負責職員: 李桂玲
PS-S21-C736	uKitchen 之 情迷朱古力甜品班 (少年)	教授製作多款朱古力甜品, 內容包括: 朱古力造型曲奇、簡易髹髹包、朱古力雪山、朱古力酥、Coco Crunch	10至14	10	20/7至17/8(逢二)	14:00至15:00	本單位	650/5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-S21-C737	uKitchen 之 角落食堂 (少年)	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	10至14	10	20/7至17/8(逢二)	16:30至17:30	本單位	650/5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-S21-C738	uKitchen 之 「磅」出蛋糕來	教授製作多款磅蛋糕, 口味包括: 藍莓、香橙、朱古力、傳統牛油、伯爵紅茶讓參加者一嚐製作美食滋味!	10至14	10	22/7至19/8(逢四)	14:00至15:00	本單位	650/5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-S21-C739	uKitchen 之 多國甜品SHOW (少年)	教授製作多國美味甜品, 內容包括: 港式木糠布甸、俄羅斯蛋、免焗法式燉蛋、英式提子鬆餅、美式焦糖爆谷	10至14	10	23/7至20/8(逢五)	16:30至17:30	本單位	650/5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