


廚神學堂

 網上報名
Register Online
報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。

學習內容：雜菇義大利燉飯、創意迷你 Pizza、秘製意大利寬條麵、美國牛肉漢堡、特色餃子、蜜糖雞捲


1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24001	6 - 9	THE RULER	15/7-19/8	一 Mon	1000 - 1100	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24008	9 - 12		16/7- 20/8	二 Tue	1000 - 1100				
4904.26Z.24019	9 - 12		17/7- 21/8	三 Wed	1500 - 1600				
4904.26Z.24026	6 - 9		18/7 - 22/8	四 Thu	1500 - 1600				
4904.26Z.24032	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1400 - 1500				

甜品烘焙

 網上報名
Register Online
報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。

學習內容：士多啤梨 Cobbler (脆皮餡餅)、焗芝士撻、法式蝴蝶酥、蘋果肉桂麵包布丁、玻璃曲奇、朱古力布朗尼

1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24002	6 - 9	THE RULER	15/7- 19/8	一 Mon	1100 - 1200	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24009	9 - 12		16/7- 20/8	二 Tue	1100 - 1200				
4904.26Z.24020	9 - 12		17/7- 21/8	三 Wed	1600 - 1700				
4904.26Z.24027	6 - 9		18/7- 22/8	四 Thu	1600 - 1700				
4904.26Z.24034	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1600 - 1700				

夏日美食派對

 網上報名
Register Online
報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。

學習內容：脆脆米通零食棒、自制雪糕、秘製檸檬汁三文魚、牛油果魔鬼蛋、和風雜錦刺身冷麵 (配日式芥末柚子醋汁)、手撕雞麻醬粉皮

1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24003	6 - 9	THE RULER	15/7- 19/8	一 Mon	1200 - 1300	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24010	9 - 12		16/7- 20/8	二 Tue	1200 - 1300				
4904.26Z.24021	9 - 12		17/7- 21/8	三 Wed	1700 - 1800				
4904.26Z.24028	6 - 9		18/7- 22/8	四 Thu	1700 - 1800				
4904.26Z.24029	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1000 - 1100				

國際美食薈萃

 網上報名
Register Online
報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。

學習內容：泰式綠咖哩雞、自製意大利寬條麵、秘製檸檬汁三文魚、西班牙海鮮飯、美國蘑菇牛肉漢堡、越式米紙沙律海鮮卷

1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24004	9 - 12	THE RULER	15/7- 19/8	一 Mon	1400 - 1500	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24011	6 - 9		16/7- 20/8	二 Tue	1400 - 1500				
4904.26Z.24015	6 - 9		17/7- 21/8	三 Wed	1000 - 1100				
4904.26Z.24022	9 - 12		18/7- 22/8	四 Thu	1000 - 1100				
4904.26Z.24035	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1700 - 1800				

甜品達人

網上報名
Register Online

報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

☎ 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。
學習內容：紐約芝士餅、藍莓鬆餅、焦糖燉蛋、朱古力甜心批、Apple Crumble、芒果布丁

⚠ 1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24005	9 - 12	THE RULER	15/7- 19/8	一 Mon	1500 - 1600	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24012	6 - 9		16/7- 20/8	二 Tue	1500 - 1600				
4904.26Z.24016	6 - 9		17/7- 21/8	三 Wed	1100 - 1200				
4904.26Z.24023	9 - 12		18/7- 22/8	四 Thu	1100 - 1200				
4904.26Z.24033	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1500 - 1600				

曲奇大匯演

網上報名
Register Online

報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

☎ 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。
學習內容：蝴蝶酥、朱古力軟曲奇、玻璃曲奇、卡通曲奇、曲奇三文治、麻薯曲奇

⚠ 1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24006	9 - 12	THE RULER	15/7- 19/8	一 Mon	1600 - 1700	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24013	6 - 9		16/7- 20/8	二 Tue	1600 - 1700				
4904.26Z.24017	6 - 9		17/7- 21/8	三 Wed	1200 - 1300				
4904.26Z.24025	9 - 12		18/7- 22/8	四 Thu	1400 - 1500				
4904.26Z.24031	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1200 - 1300				

朱古力大比拼

網上報名
Register Online

報名方式Enrollment:
(參考refer to P.5)

B

☎ 2783 3619 (沈先生 Anthony)

讓學員認識各種不同食材，了解食材的特性，學習烹調美食。培育學員創意、觀察力和聯想力，親自創作。
學習內容：S'mores 朱古力批、朱古力牛角酥、香蕉朱古力蛋糕、心太軟、草莓朱古力撻、朱古力慕絲

⚠ 1. 自備環保袋或盒子盛載成品 2. 課堂以學習烹飪為主，食物數量非本課程目標

課程編號 Course Code	對象 Target	導師 / 教練 Tutor/Coach	日期 (除外) Date(Exception)	星期 Day	時間 Time	地點 Venue	堂數 Sessions	費用 Fee	名額 Quota
4904.26Z.24007	9 - 12	THE RULER	15/7- 19/8	一 Mon	1700 - 1800	1/F 7 號房	6	\$1140	12
4904.26Z.24014	6 - 9		16/7- 20/8	二 Tue	1700 - 1800				
4904.26Z.24018	6 - 9		17/7- 21/8	三 Wed	1400 - 1500				
4904.26Z.24024	9 - 12		18/7- 22/8	四 Thu	1200 - 1300				
4904.26Z.24030	6 - 9		19/7 - 23/8	五 Fri	1100 - 1200				