

6 SENSES COOKING STUDIO
2019 KIDS SUMMER PROGRAM (JULY - AUGUST 2019)
6 SENSES 烹飪教室 - 2019 小廚神夏日烘焙班 (7月 - 8月)
(Age 6 -12; 6 -12歲小朋友)

BREAD BAKING CLASS - BY CHEF JASON
麵包烘焙班 - Chef Jason 教授



KIDS BREAD CLASS - 2 HOURS
2 PRACTICAL DISHES (LIONS HEAD + POCCUPINE)
PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL COST, RECIPE & TASTING)
DATE: JULY 6 2019 (1400-1600); JULY 20 2019 (1400-1600)

小廚神麵包班 - 2 小時
兩款實習麵包 - 獅子包 (肉鬆包) + 刺蝟包
每位 \$480 (包括材料及食譜及試食)
上課時間 : 7月6日(1400-1600) ; 7月20日(1100-1300)
+++++



KIDS BREAD CLASS - 2 HOURS
2 PRACTICAL DISHES (RABBIT + TURTLE)
PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL COST, RECIPE)
DATE: AUG 10 2019 (1400 - 1600); AUG 24 2019 (1400 - 1600)

小廚神麵包班 - 2 小時
兩款實習麵包 - 兔仔腸仔包 + 菠蘿包
每位 \$480 (包括材料及食譜及試食)
上課時間 : 8月10日(1400-1600) ; 8月24日(1100 - 1300)

KIDS COOKING CLASS - JAPANESE CUISINE BY CHEF JASON

Two practical dishes: Chawanmushi (Steamed Savoury Egg Custard) + Pork Katsudon

Price: HK\$480 per person (included material and recipe)

Date: JULY 14 2019 (1100 - 1300); AUG 4 2019 (1400 - 1600)



茶碗蛋、日式滑蛋豬扒飯

每位 \$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間： 7月 14 日(1100 - 1300) ; 8月4 日(1400-1600)

+++++

Two practical dishes: Omurice + Okonomiyaki

Price: HK\$480 per person (included material and recipe)

Date: JULY 28 2019 (1100 - 1300); AUG 18 2019 (1400 - 1600)



大板燒 + 蛋包飯

每位 \$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間： 7月28日(1100 - 1300) ; 8月18日(1400-1600)

+++++

Two practical dishes: Mashed Pear + Agedashi Tofu

Price: HK\$480 per person (included material and recipe)

Date: AUG 4 2019 (1100 - 1300); AUG 25 2019 (1400 - 1600)



小廚神烹飪班 - - 2 小時 - Chef JASON 教授

啤梨茨 + 日式炸豆腐

每位 \$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間： 8月4日(1100 - 1300) ; 8月25日(1400-1600)

KIDS BAKING/DECOR CLASS - BY CHEF YOSANNA

小廚神烘焙班 - Chef Yosanna 教授



PINK PINK SHAKE SHAKE COOKIES

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND CARRYING BOX)

DATE: JULY 7 2019 (1400 - 1600); JULY 21(1400 - 1600)

AUG 7 2019 (1400 - 1600); AUG 21 2019 (1400 - 1600)

PINK PINK 搖搖曲奇

每位**\$480** (包括材料及食譜及試食)

上課時間： 7月7日(1400 - 1600) ; 7月21日(1400 - 1600)

8月7日(1400 - 1600) ; 8月21日(1400 - 1600)

+++++



PINKY BEAR MARSHMALLOW

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND CARRYING BOX)

DATE: JULY 13 2019 (1400 - 1600); JULY 27(1400 -1600)

AUG 6 2019 (1400- 1600); AUG 20 2019 (1400 - 1600)

PINKY BEAR 綿花糖

每組**\$480** (包括材料及食譜及試食)

上課時間： 7月13日(1400 - 1600) ; 7月27日(1400 - 1600)

8月6日(1400 - 1600) ; 8月20日(1400 - 1600)

KIDS BAKING/DECOR CLASS - BY CHEF YOSANNA

小廚神烘焙班 - Chef Yosanna 教授



OMBRE' PINK MINI CAKE

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND CARRYING BOX

DATE: AUG 3 2019 (1400 - 1600); AUG 17 2019 (1400 - 1600)

Ombre pink 粉色漸變蛋糕

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間：8月3日(1400 - 1600) ; 8月17日(1400 - 1600)

+++++



SUMMER BEACH COOKIES

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND CARRYING BOX

DATE: JULY 26 2019(1400- 1600)

AUG 11 2019 (1400 - 1600); AUG 27 2019 (1400 - 1600)

夏日曲奇

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間：7月26日(1400 - 1600)

8月11日(1400 - 1600) ; 8月27日(1400 - 1600)

KIDS COOKING CLASS - BY CHEF DENICE

小廚神烹飪班 - Chef Denice 教授



Crystal Fruit Ball + Sweet Pepper Pork Wrap

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)

DATE: July 2 2019 (1100 - 1300); July 9 2019 (1400 - 1600)

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

鮮果水晶球 + 甜椒豬肉卷

上課時間： 7月2日(1100 - 1300) ; 7月9日(1400 - 1600)

+++++



Mango Berry Sorbet + Sweet Pepper Pesto Pasta

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)

DATE: July 3 2019 (1100 - 1300); July 10 2019 (1400 - 1600)

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

芒果草莓米奶雪芭 + 甜椒菠菜芝士醬意粉

上課時間： 7月3日(1100 - 1300) ; 7月10日(1400 - 1600)

+++++



Baked Korean Chicken Drumsticks + Strawberry Vanilla Custard Tart
PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)
DATE: July 4 2019 (1100 - 1300); July 11 2019 (1400 - 1600)

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)
焗韓式雞撻 + 士多啤梨雲哩拿吉士撻
上課時間： 7月4日(1100 - 1300) ; 7月11日(1400 - 1600)

+++++



CHOCOLATE MARBLE LOAF + WALNUT MASCARPONE CHEESE ROSE PUFF

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)
DATE: July 1 2019 (1100 - 1300); July 8 2019 (1400 - 1600)

朱古力紐紋蛋糕 + 合桃mascarpone 芝士玫瑰酥
每位\$480 (包括材料及食譜及試食)
上課時間： 7月1日(1100 - 1300) ; 7月8日(1400 - 1600)

+++++



BANANA CHOCOLATE ICE-CREAM + FRENCH APPLE TART
PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)
DATE: July 5 2019 (1100 - 1300); July 12 2019 (1400 - 1600)

朱古力香蕉雪糕 + 法式蘋果撻
每位\$480 (包括材料及食譜及試食)
上課時間： 7月 5日(1100 - 1300) ; 7月12日(1400 - 1600)

KIDS COOKING CLASS - BY CHEF MAX

小廚神烹飪班 - Chef MAX 教授



PINKY FISH RICE BALL + MANGO MOCHI

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)

DATE: July 17 2019 (1400 - 1600); July 24 2019 (1100 - 1300)

AUG 2 2019 (1400 - 1600); AUG 16 2019 (1100 - 1300)

粉紅魚鬆飯糰 + 芒果糯米糍

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間：7月17日(1400 - 1600) ; 7月24日(1100 - 1300)

8月2日(1400 - 1600) ; 8月16日(1100 - 1300)

+++++



CHICKEN VEGGI COLD NOODLES + CHEESY SALMON CAKE

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)

DATE: July 15 2019 (1400 - 1600); July 22 2019 (1100 - 1300)

AUG 9 2019 (1400 - 1600); AUG 23 (1100 - 1300)

雞絲冷麵 + 芝士三文魚餅

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間：7月15日(1400 - 1600) ; 7月22日(1100 - 1300)

8月9日(1400 - 1600) ; 8月23日(1100 - 1300)

+++++



MIXED FRUIT, SHRIMP MACARONI SALAD + ROCKY ROAD PIZZA

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)
DATE: JULY 18 2019 (1400 - 1600); JULY 25 2019 (1100 - 1300)
AUG 1 2019 (1400 - 1600); AUG 15 2019 (1100 - 1300)

雜果蝦通粉沙律 + 石板街pizza

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間 : 7月18日(1400 - 1600) ; 7月25 日(1100 - 1300)
8月1日(1400 - 1600) ; 8月15 日(1100 - 1300)

+++++



GRILLED CHEESY CORNED BEEF BUN + CRUNCHY CHEESY MOCHI

PRICE: HK\$480 PER PERSON (INCLUDED MATERIAL, RECIPE AND TASTING)
DATE: JULY 16 2019 (1400 - 1600); JULY 23 2019 (1100 - 1300)
AUG 8 2019 (1400 - 1600); AUG 22 2019 (1100 - 1300)

甘脆芝士糯米糍 + 焗芝士咸牛肉包

每位\$480 (包括材料及食譜及試食)

上課時間 : 7月16日(1400 - 1600) ; 7月23 日(1100 - 1300)
8月8日(1400 - 1600) ; 8月22 日(1100 - 1300)

+++++

Minimum requirement: 3 person/group to form a class, class will be cancelled automatically if registration is less than the minimum requirement.

組班要求 : 最少3位/組才成班

Enquiry: 6 Senses Cooking Studio, email: enquiry@s6nses.com, tel: 852-2838-9905; www.s6nses.com; Studio address: 12/FI., 28 Hung To Road, Kwun Tong, Kowloon

課程查詢: 6 Senses Cooking Studio, 電郵: enquiry@s6nses.com; 電話: 852-2838-9905; 網址: www.s6nses.com ; 地址: 九龍觀塘鴻圖道28 號12 樓