

Course List

May & June 2020



新東方烹飪教育

NEW EAST CUISINE EDUCATION

專注烹飪教育 始於1988

母公司中國東方教育

港股上市 股票代碼:667.HK

全港首家上市專業廚藝團隊活動中心

Bakery & Pastry

Handmade French Macarons with
Deluxe Flowers Gift Box



E-Book Here

我係 *Junior Chef* 小廚神 2020

停課不停煮！

暑期烹飪班 **4月24日** 開課啦！
全年通行，課程彈性又輕鬆。



西餐課程內容：



早鳥優惠
31/5前報名可減至
\$600+
1/6 - 15/7前
2人同行報名
九五折



蔬菜雞卷便當盒
Vegetables Chicken Rolls Bento Box



菠菜芝士海鮮酥卷
Creamy Spinach Seafood Cheese Puff Pastry Roll



焗意大利粉卷釀免治豬肉配芝士蕃茄醬
Baked Cannelloni with Minced Meat and Tomato Cheese Sauce



焗西班牙豬扒飯
Baked Spanish Pork Chop with Fried Rice



煙三文魚蕃茄芝士薄餅
Smoked Salmon & Tomato Cheese Pizza



焗馬鈴薯火腿芝士蛋杯
Baked Potato with Ham Cheese & Eggs



煙三文魚蘑菇蛋批
Smoked Salmon & Mushroom Quiche



鰻魚青瓜壽司卷拼盆
Eel & Crab Stick Sushi Roll Platter



烤雞墨西哥餅
Roasted Chicken Tortilla



西點課程內容：



豆沙燒餅 (原味/抹茶) (8個)
Red Bean Glutinous Rice Cake
(Red Bean/Matcha)



草莓巧克力芝士撻 (6吋)
Strawberry Chocolate Cream
Cheese Tart



青蘋果軟芝士甜品杯 (4杯)
Green Apple Mascarpone Cheese
Dessert Cup



麥提莎朱古力慕絲蛋糕 (4.5吋)
Maltesers Chocolate Mousse Cake



沙律腸仔飽 (4個)
Mayonnaise Sausage Bun



阿華田慕絲甜品杯 (4杯)
Ovaltine Dessert Cup



菠蘿火腿芝士軟包 (4個)
Ham and Pineapple Buns



石板街瑞士卷 (8吋一條)
Rocky Road Cake Roll



經典芒果班戟 (4個)
Classic Mango Pancake

母親節&父親節

1,2,Free

窩心烹飪優惠

二人同行、一人半價 三人同行、一人免費



\$680

窩心椰子燕窩蛋糕 (5吋)

5月2日(星期六) 14:30 - 16:30
5月8日(星期五) 10:00 - 12:00 (Full)
5月10日(星期日) 10:00 - 12:00



\$1380

法式馬卡龍配花藝禮物盒

5月9日(星期六) 14:30 - 16:30
5月10日(星期日) 14:30 - 16:30



\$1380

法式海皇煲配蒜蓉包 (不在此優惠內)

5月9日(星期六) 14:30 - 16:30
6月20日(星期日) 10:00 - 12:00



\$680

紳士爸爸(焦糖香蕉朱古力蛋糕) (5吋)

6月13日(星期六) 14:30 - 16:30
6月20日(星期六) 14:30 - 16:30
6月21日(星期日) 10:00 - 12:00



\$680

父親節朱古力蛋糕卷(朱古力/原味) (2條)

6月13日(星期六) 10:00 - 12:00
6月20日(星期六) 10:00 - 12:00
6月21日(星期日) 12:30 - 14:30



陪父母一起烹飪!
比起送禮物更窩心!



STEAK COOKING CLASS

精選美國牛肉

牛扒烹調專題課

國際料理星級導師
Joe Wong 全程教授



- 理論講解、示範教學+現場演練
(含食材處理示範)
- 牛肉分佈介紹
- 揀選牛扒技巧
- 教授牛扒煮理技術
- 燒肉汁煮理技巧(示範)
- 配炒西式蔬菜及馬鈴薯(示範)

課程費用	Natural (野放養殖)	Swift (傳統養殖)
牛柳課程 (2至2.5KG)	\$2980	\$2780
西冷牛扒課程 (5至6KG)	\$3980	\$3780
肉眼牛扒課程 (7至8KG)	\$6280	\$5980

課程選用美國牛肉最高級冰鮮肉類

1. 人數不足4人亦按照原價收費。
2. 所有肉類如未能全部烹調會代學員分件，
獨立抽真空包裝方便取走，及教授儲存方法。
3. 課程當日報名其他12堂及以上課程享有食材代購優惠。
4. 現有會員報名另贈送紅酒1枝及旅行杯一個。

需提前一周預約上課

3小時/堂，自組4人/堂(公開課型式)

*每位參加學員可帶同一位朋友到場分享制成品



French Onion Soup with Garlic Naan Bread 法式洋蔥湯配蒜香烤餅



學習以普通食材作主題，將新派烹調技巧融入特式菜餚中，以創造出更新穎的融合菜餚，以經典的法式洋蔥湯搭配蒜香烤餅，無疑帶來一場美食盛宴。

學習重點

實習製作法式洋蔥湯及蒜香烤餅，學習爐火溫度控制及傳統法式的烹調方法。

難易程度



Prawn Avocado Mango Salad 鮮蝦牛油果芒果沙律



鮮蝦及牛油果是傳統的配搭及粉子料理的素材，我們加上芒果及東方色彩材料，另學員耳目一新，加上牛油果的高營養價值又是一道老少皆宜的菜式。

學習重點

學習製作蝦的技巧，牛油果與其他食材的搭配，平衡食材間的營養價值及西餐擺盤技巧。

難易程度



Roasted Batalle Duroc Pork Ribs with Mint Yogurt Dipping

烤杜洛克豬肋骨配薄荷辣汁乳酪醬



學員需要學習不同肉食部位知識，配合獨特口味薄荷辣汁乳酪醬料，兩者混合一起倍感清新。

學習重點

學習不同產地肉類製作方法及實習製作醬料。

難易程度

●●○○○

Paella

紅花辣肉腸海鮮飯配蒜蓉法包



把季節性食材，多元化海鮮烹調配合自家創作醬汁，能令學員發揮創意料理空間。

學習重點

學習時令食材同時配合菜單變化多種技巧及海鮮飯製作技巧。

難易程度

●●●○○

International Cuisine

Seafood Salad with Lobster Butter on Toasted

海鮮沙律配龍蝦油多士

傳統醬汁配合不同手法處理，把海鮮菜式充份利用為特式烹調方法。

學習重點

醬汁製作及醃制海鮮的烹調方法。

難易程度



★ 國際料理星級導師 ★
Joe Wong 推介



International Cuisine

Scallop Ravioli with Lemon & Carrot Sauce

帶子雲吞配檸檬甘筍汁

學習意大利菜式麵食，配搭帶子餡料，口感滑爽，輔上檸檬甘筍汁，一道星級意大利菜式便完美的展示出來。

學習重點

傳統意式麵食及餡料製作及檸檬甘筍汁製作。

難易程度



Black Truffle & Mushroom Souffle with Beef Steak with Emince Sauce 烤牛扒配黑松露蘑菇梳芙厘



突破傳統烤牛扒的方法，配合黑松露蘑菇梳芙厘，特別的搭配讓口感層次得到進一步升華學習烤牛扒處理技術，製作燒汁。

學習重點

製作黑松露蘑菇梳芙厘，西餐擺設技巧。

難易程度



Macau Portuguesa Sauce Braised Chicken 馬交葡汁烤燜雞



傳統澳門雞肉料理，從處理全雞開始，配合獨特馬交葡汁，採用烤悶技術，將這道澳門家傳戶曉的佳餚化為課堂上的美食，征服你的味蕾！

學習重點

全雞的處理加工，製作馬交葡汁及油酥餅。

難易程度



Slow Cook Rack of Lamb with Glazed Ginger & Osmanthus

低溫慢煮羊鞍配蜜餞薑味桂花及羊肉燒汁



以低溫慢煮的方法處理羊鞍，能的最大保留羊肉中的水分，加上坑紋燒烤技術，配搭清新的蜜餞薑味桂花，薑味濃郁，肉質鮮嫩，是朋友家庭聚會的必選佳餚！

學習重點

低溫慢煮技術，羊肉燒汁製作及西餐擺盤技巧。

難易程度



Grilled Octopus with Fennel & Green Apple Salad

烤新鮮八爪魚配茴香青蘋果沙律



把季節性食材，多元化海鮮烹調配合茴香青蘋果沙律及自家創作醬汁，為您帶來季節的轉換，為即將到來的夏日增添一絲清新涼爽的感覺。

學習重點

製作烤八爪魚及實習茴香青蘋果沙律。

難易程度



Baked Two Kind of Herbs Crusty with Grouper Fillet 焗雙色香草酥配石斑魚柳



使用常見的石斑魚食材，配合特式香草醬汁，及雙色香草酥，多樣搭配更可發揮學員創意空間。

學習重點

香草汁製作及酥焗魚柳的爐溫掌握。

難易程度



Spring Chicken Roller with Foie Gras Terrine & White Wine Jelly 法國春雞卷鴨肝批配白酒啫喱



地道法國地道宮廷菜式製作方法，再加入一些新元素後，在不失傳統風味的同時，又將菜品的味、色升華。



學習重點

地道法國宮廷菜式，春雞去骨方法，雞肉慕絲製作及擺盤技巧。

難易程度



Mango Pomelo Sago Mousse Cake

楊枝甘露流心蛋糕 (5 吋)



將香港經典甜品風味融入西式蛋糕製作當中，當切開蛋糕，楊枝甘露流心隨之流出，再配上精緻水晶寒天，口感層次豐富。這款蛋糕融匯不同食材，讓經典的甜品更上一層樓。

學習重點

製作流心餡料，水晶寒天及芒果裝飾技巧。

難易程度



Caramel Apple Tart

金箔焦糖蘋果杏仁撻 (8 吋)



經典法式甜點，香酥的牛油皮，加上酸甜的焦糖蘋果餡，配上營養豐富的杏仁蛋糕餡料，口感獨特，再次感受法國經典。

學習重點

製作焦糖蘋果，撻皮及杏仁蛋糕餡。

難易程度



Green Apple Mascarpone Cake 青蘋果意大利軟芝士蛋糕 (5 吋)



青蘋果的清新酸甜口味，配以意大利軟芝士配青蘋果餡料，口味清新，令人一試難忘。

學習重點

製作軟芝士蘋果餡料及鏡面蛋糕。

難易程度



American Style Vanilla and Chocolate Custard Donut 美式甜甜圈配雲呢拿吉士及朱古力吉士



麵糰滑入油鍋，立刻爆出滋滋的聲響，歡快地膨脹起來，變成誘人的金黃色，外形圓潤呆萌，表面又能完美吸附糖霜，配上兩種口味的吉士醬，趁熱咬下一口，香氣四溢，麵糰外脆內軟，蓬鬆中又帶點韌性。

學習重點

製作甜麵糰，炸麵包油溫控制；製作雲呢拿及朱古力吉士餡料。

難易程度



Bakery & Pastry

Coconut Bird 's Nest Cake

窩心椰子燕窩蛋糕

一款女士無法抗拒的養顏甜品，選用蛋白蛋糕，中間使用具有滋補養生的燕窩及醇香絲滑的椰奶製成的果凍餡料，給你滿口燕窩嫩滑與濃鬱椰奶香成品不僅口味鮮香，更具有食補功效，是一份不錯的母親節禮物。

學習重點

戚風蛋糕製作方法，脆糖粒煮法及製作伯爵茶忌廉。

難易程度



★ 西式甜品星級導師 ★
Oscar Yau 推介



Bakery & Pastry

Handmade French Macarons with Deluxe Flowers Gift Box

法式馬卡龍配花藝禮物盒

製作經典法式夢幻馬卡龍，再配上夢幻精緻鮮花，放進花盒裡保存，讓大家沉浸在美麗的鮮花和馬卡通的甜蜜中，在母親節即將到來之際，與媽媽一起享受一個美好時光。

學習重點

由零開始製作馬卡龍，示範製作朱古力味牛油忌廉餡料及 DIY 各種合時的鮮花搭配。

難易程度



Bakery & Pastry

Taiwan Castella Cake with Pineapple Cake

古早味蛋糕配鳳梨酥

經典的臺灣風味甜點，跟著名師一起製作風靡到現在的古早味蛋糕，用燙麵的方法是麵粉中的蛋白質及澱粉糊化，無法形成麵筋，加上健康的橄欖油及提高油的比例，使得蛋糕更加細膩，香味更足；配上鳳梨酥，再次體驗經典的味道。

學習重點

古早味蛋糕麵粉糊化技巧及鳳梨酥包餡技巧。

難易程度



Deep Fried Beef Curry Buns 咖哩牛肉炸麵包 (6 個)



黃金色的吉烈麵包，加上香濃咖哩餡料，口味獨特，是一款經典的麵包。

學習重點

麵糰製作，炸麵包溫度控制及咖哩餡料煮製。

難易程度



Houjicha Opera 焙茶歌劇院蛋糕 (5 吋)



香濃茶味蛋糕配合意大利軟芝士夾層，加以牛油忌廉層層相間，共需要做出約 12 層，入口鬆化，帶您尋回法國的記憶。

學習重點

焙茶蛋糕製作，牛油忌廉製作，多層蛋糕製作技巧。

難易程度



Rainbow Cream Cake

彩虹忌廉蛋糕 (5 吋)



繽紛色彩的海綿蛋糕，配搭時令水果夾心及漸層彩色忌廉裝飾，做出如彩虹般的蛋糕，吃上一塊，讓人心情愉悅。

學習重點

如何打撥幼滑的奶油，每層的蛋糕的做法調色運用及製做奶油面技巧。

難易程度



Mint Chocolate Heart Shaped Cake

薄荷朱古力心型蛋糕 (5 吋)



內餡是朱古力蛋糕，夾層是有著新鮮清爽的薄荷和濃濃的朱古力味道混合而成忌廉，再多加上一層朱古力脆脆。配上吸引的心型造形，和朱古力玫瑰，雅緻得捨不得放入口中。

學習重點

製作薄荷朱古力忌廉及慕絲蛋糕。

難易程度



Beetroot Flaxseed Bread 紅菜頭亞麻籽軟飽 (6 個)



這次我們做一款非常健康營養的麵包，加入了有高纖維，抗氧化，穩定血壓等食用功效的紅菜頭，再加入被稱為「超級食物」亞麻籽，配上橄欖油制作，更是大大添加了麵包的風味，使這款麵包越嚼越香，味道獨特。

學習重點

運用紅菜頭製作麵糰，發酵及烘烤控制。

難易程度



Green Apple Mousse with Nutty Chocolate Crunchy 青蘋果慕絲配朱古力果仁脆片 (4 個)



雙色蘋果，內藏焦糖肉桂蘋果粒，朱古力果仁脆片底托，巧妙的口感配搭和可愛的外形，一定能俘虜了你的心！



學習重點

如何製作特別造型蛋糕及雙色蛋糕
朱古力淋面技巧。

難易程度



International Cuisine

Roasted & Steamed Chicken with Sesame, Sand Ginger & Coconut Rice

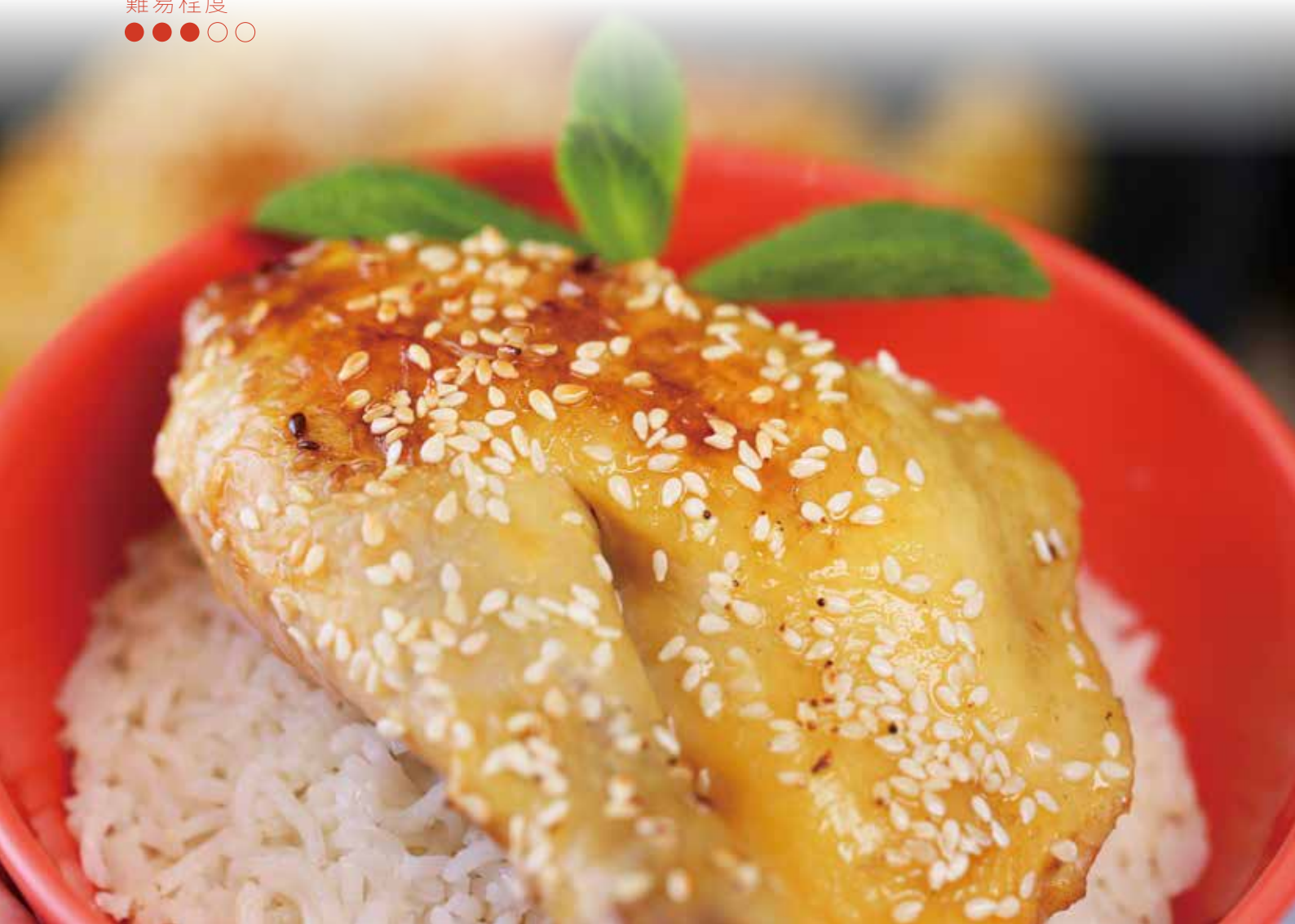
芝麻鹽焗雞配椰香飯

酥脆嫩滑的鹽焗雞，配合在原鍋燒飯爐火掌握製作椰香飯，兩者結合演變出無窮的味道，挑戰你的味蕾。

學習重點

用鹽焗雞製作技術，製作原鍋椰香飯。

難易程度



International Cuisine

Pan Fried Scallop with Black Truffle & Mushroom Risotto

煎刺身級糖心帶子配黑松露蘑菇 意大利飯

傳統意大利米配合黑松露蘑菇製成香味濃郁的米飯，搭配煎糖心帶子，將火力控制充份利用技術充分發揮，是一道值得體驗的佳餚。

學習重點

意大利飯煮理技巧，煎糖心帶子的烹調方法。

難易程度

●●○○○



Rigatoni Stuffed with Hand Cut Australia Beef Bolognese & Cheese

澳洲手切牛肉醬芝士釀大通粉



突破傳統牛肉醬汁類型的烹調方法，配合極小在市面使用大通粉及三款不同醬汁，一定能給你的味蕾帶來極大的享受。

學習重點

切牛肉醬製作技術，三款醬汁製作及西餐擺設技巧。

難易程度



Sous Vide Spring Chicken & Confit Chicken Wonton

低溫慢煮春雞配雞肉雲吞



新派法式米芝蓮菜式風味菜品，配合慢煮手法處理，達到一種食材，兩種不同風味作品，讓一家人都能享用。

學習重點

刀功的處理技術，獨特法式米芝蓮的烹調方法及慢煮技術。

難易程度



Pan Fried Fish Fillet Roller with Chorizo & Red Bell Pepper Dressing 香煎辣肉腸卷魚柳配甜紅椒醬汁



學習鮮魚制作菜式，配搭不同地區食材，取得各種食材間的平衡，採用明火烹調，將食材的風味發揮到最大。

學習重點

鮮魚柳及魚蓉菜式製作技巧；不同地區食材特性及爐火控制。

難易程度



Pan Fried Snapper Fillet with Tomato & Olive Sauce 香煎立魚柳配橄欖蕃茄醬汁



把季節性食材配合特式烹調醬汁，能令學員發揮創意料理空間。

學習重點

時令食材配合技巧及醬汁製作及擺盤技巧。

難易程度



Ox-tail Consomme with Porcini Mushroom Ravioli

牛尾清湯配牛肝菌雲吞



學習以健康食材作主題，融入新派擺盆和烹調技巧中，以創造出更新穎的菜餚。

學習重點

傳統清湯制作及麵食技巧；清湯製作技術及爐火溫度控制。

難易程度



Spring Chicken Roller with Foie Gras Terrine & White Wine Jelly

法國春雞卷鴨肝批配白酒啫喱



地道法國地道宮廷菜式製作方法，再加入一些新元素後，在不失傳統風味的同時，又將菜品的味、色升華。



學習重點

地道法國宮廷菜式，春雞去骨方法，雞肉慕絲製作及擺盤技巧。

難易程度



Bakery & Pastry

Gentleman Dad (Caramel Banana Chocolate Mousse Cake)

紳士爸爸 (焦糖香蕉朱古力蛋糕) 5 吋

父親節主題蛋糕，發揮創意，為偉大的爸爸送上一份心意。

學習重點

焦糖香蕉餡製作，榛子達克瓦茲蛋糕製作，秣酒黑朱古力慕絲製作，鏡面煮製及操作技巧。

難易程度



Bakery & Pastry

Mont Blanc

蒙布朗法式栗子蛋糕 (6 個)

法式栗子蛋糕，又稱為「蒙布朗」，使用栗子泥製作成的經典法式甜點，因形似覆雪的白朗峰而得名。

學習重點

蛋白脆餅製作，栗子茸裱花技巧。

難易程度



Black Beer Walnut Cranberry Bread 黑啤酒核桃紅莓軟包



麥香味濃郁，口感豐富。

學習重點

液種製作，麵糰打發技巧，麵包做型技巧。

難易程度



Father's Day Chocolate Roll Cake 父親節巧克力蛋糕卷 (巧克力 / 原味各一條)



父親節巧克力蛋糕，可以發揮創作及DIY裝飾，讓心意遠不止於言語。

學習重點

海綿蛋糕製作，蛋卷技巧，巧克力裝飾製作，裱花技巧。

難易程度



Coconut Coffee Mousse Cake

香濃椰子咖啡慕絲蛋糕



經典的達克瓦茲蛋糕，加上香鬆的椰蓉，遇上香濃椰子咖啡慕絲，層次分明。

學習重點

達克瓦茲蛋糕製作，學習椰子咖啡慕絲製作，配上現有朱古力裝飾。

難易程度



Yuzu Lemon Meringue Tart

柚子檸檬蛋白霜撻 (6 吋)



柔合日式風味的經典法式糕點。清新的柚子奶油餡，配上鬆脆的杏仁撻皮，加上優雅的裝飾，是一道既精緻、又有氣質的甜點。

學習重點

製作柚子奶油餡，杏仁曲奇撻皮和鋪撻模技巧；打發蛋白霜和裝飾。

難易程度



Fresh Mango Mille Crepe Cake 法式芒果薄餅千層蛋糕 (6 吋)



班戟皮是用美國一級雞蛋和日本頂級麵粉所煎成，配以法國忌廉和呂宋香芒，集結世界各地的食材，有星級導師教授技巧及方法，成就出風靡各大蛋糕店的千層蛋糕，讓您在學完之後能輕鬆在家做出星級蛋糕。

學習重點

學習如何製造如紙一樣薄的班戟皮和怎麼均勻的把餡料夾好。

難易程度



Classic Pound Cake Trio (Marble/Lemon/Matcha) 經典三重奏磅蛋糕 (雲石 / 檸檬 / 抹茶各一條)



傳統香濃口味牛油蛋糕，教授兩種不同的製作方法，採用新西蘭安佳牛油製作，並有三種不同口味，讓你再次體驗經典。

學習重點

兩種牛油蛋糕打發技巧，雲石蛋糕製作技巧。

難易程度





西餐導師

Joe Wong

曾跟隨米芝蓮廚神 Donovan Frederick Cooke 工作，熟悉多種獨特烹飪技巧，視烹飪為藝術，擁有多家酒店總廚經驗及旅遊發展局德國餐飲業協會認證廚師。

擅長將世界各國菜色以獨特的方式組合在一起呈現，更擅長低溫慢煮烹調、傳統烹飪、營養烹飪、真空烹調及分子料理。
教學手法靈活，能將複雜的烹飪技藝以通俗易懂的方式傳授給學員。



西點導師

Oscar Yau

從事西式糕點製作近多年，曾任職各式餅店，酒店，餐廳，對烘焙充滿熱誠，近年在香港連鎖餅店從事蛋糕款式研發創新工作，瞭解市場最新款式資訊，現投身於廚藝教學行業，亦將烘焙樂趣帶給身邊的每一個人。

曾任職：聖安娜餅屋，利景酒店，黑玫瑰餅房。

擅長：法式甜品、朱古力裝飾、3D 蛋糕製作。



星級導師

Kolin Miu

曾於日本連鎖英王麵包店工作超過 10 餘年，也曾擔任英王麵包臺灣分公司培訓工作及香港 5 星級酒店君悅酒店麵包房工作。

此外更擔任稻香集團的泰昌餅家產品首席研發師及廠長一職，並就任於香港亞州國際餐飲集團開設的大型連鎖麵包品牌（Smile Bread）出任分區餅房廚師長，經理一職，現受聘於佳寧娜任研發及技術經理。



星級導師

Suky Lam

新晉法式麵包導師，畢業於日本東京藍帶廚藝學院，教授鋼琴多年，近年進身成為麵包導師，專長天然手工麵包和 Fusion 歐式麵包。

擅長：甜品、烘焙。



咖啡導師

Hilary Wong

曾於香港大型連鎖咖啡店任主管工作，現自行開設精品咖啡店。熟悉各種咖啡沖煮技巧，擁有多款歐洲精品咖啡協會證書。曾贏得 2016 年 Coffee Power Ranger 第二名。

擅長意式咖啡制作、手沖咖啡制作、咖啡和食物對配及咖啡店營運。是一名名符其實的咖啡發燒友。

Happy

Birthday

LET'S
PARTY!

生日一年只有一次，
當然要攞攞新意思，
歡度非一般的好玩生日！

香港新東方廚藝培訓生日派對一次過
為你實現多個願望，各式烹飪主題隨
你心意挑選，還有繽紛佈置和特色派
對用品，讓你與賓客盡情投入派對的
歡樂氣氛！



Plan A

10 組包場方案
(20 人)
\$ 7,800

Plan B

15 組包場方案
(30 人)
\$ 10,800

2 小時烹飪課程 + 1 小時活動

(視課程進度會做臨時調整)

費用包括

導師費用

1 名導師及 2 名助教
具體數量視實際情況而有變動

2 小時廚藝課程

如兒童班或親子班菜式內容
詳細課程資料請聯繫我們的課程顧問

場地租賃費

生日會場地佈置費用

果汁、咖啡、茶、水等飲料

食材、食譜、食物盒、廚師帽及圍裙

* 額外進場人士 (3 歲以上) 會收取人頭費 \$100 / 人

* 如多增加一組烹飪班，需收取 \$ 580 / 組，最多容納 20 組 (即 40 人)



團體培訓

我們為各大公司或團體提供一個舒適寬敞的場地作為團隊烹飪活動之選，通過團隊緊密的溝通，彼此配合，親身製作一道美味佳餚，在輕鬆愉快的氣氛下，一嚐烹飪的樂趣！



場地租賃服務

我們的培訓中心面積約 3,100 呎，共 3 個獨立空間教室，環境舒適寬敞，供包場舉辦烹飪教室、私人 Party、廚藝比賽、產品發佈、影片拍攝及公司團建活動等，為來賓提供一個專業而又輕鬆的環境。



甜品教室



西餐教室



咖啡教室



影片拍攝



親子體驗



化妝品發佈會



小朋友生日會



親子烹飪 / 烘焙班

Parent-Child Cooking or Bakery Class



可以挑選指定的蛋糕、麵包或西餐菜式作為烹飪課程

活動對象

親子組（1位5至12歲的小朋友+1位家長）

上課時間

2 - 2.5 小時

費用

- 1 堂課
- 包含食材、食譜、圍裙、工具借用及食物禮盒，可帶走製成品

課程內容

- 培養小朋友的自主能力
- 加深小朋友主動進廚房幫忙的意願
- 廚房安全知識
- 邊學邊做，邊做邊學，帶給大朋友小朋友共同難忘的回憶
- 讓你和小朋友親子關係更緊密
- 和同時上課的爸爸媽媽交換育兒經驗，分享心得
- 簡單廚具運用技巧

教學模式

- 每人各自一份材料自己實際練習製作
- 完成課堂當天會品嚐所製作的成品

親子烹飪 / 烘焙班 可自選以下課程其中一堂 \$600 / 組



3D 立體薄餅配醬烤雞翼鉗
3D Pizza with Roasted Chicken
Drum Stick



煙三文魚紫菜土司卷
Smoked Salmon Roller with
Toasted & Seaweed



英式肉腸酥卷配燒馬鈴薯田園沙律
British Sausage Roll with Garden
& Roasted Potato Salad



可愛熊仔啣花忌廉蛋糕 (4.5吋)
Lovely Bear Piping Cream
Cake



鮮奶油雜果蛋糕
Fresh Cream Cake With Mixed
Fruits



開心果奶油草莓蛋糕
Pistachio Strawberry Cream
Cake



中國花式手工餃子班

Fancy Chinese Dumplings Class



上課時間

星期六早上 10:00 - 12:30 (2.5 小時) , 每星期 1 課。
每星期 1 課 (滿 4 人一組可另選日期)

費用

\$2700/4 堂
(包含食材、食譜、圍裙)



港式麵包烘焙班

Hong Kong Style Bakery Class



上課時間

- 每逢星期三晚上 18:30 - 21:30 開課 (約 3 小時)
- 每星期 1 課 (滿 4 人一組可另選日期)

費用

- \$2900/4 堂課
- 包含食材、食譜、圍裙、工具借用及食物禮盒，可帶走製成品



Specialty

Taiwanese Bread Baking Course

精品麵包烘焙專題課程

上課時間

- 逢星期六或星期日 14:00-18:00 (4 小時)
- 每班最少 4 人才會開班，如自組 4 人可另選開課日期及時間

費用

- \$1100 起 / 1 堂，每堂教授兩款麵包 (示範 + 實習)
- 包含食材、食譜、圍裙、工具借用及食物盒，可帶走製成品



課程
優惠

兩人同時報名可以
以九五折優惠報讀

體驗課程

Trial Course



現在只要 **Like & Share**
我們的 **Facebook fan page**

就可以以優惠價 \$280 (原價 \$580)
報讀一堂 [體驗課]
每人只限一次

可自選以下課程其中一堂



Baked Potatoes Ball Stuffed with
Black Truffle & Mushroom
焗薯丸子釀黑松露蘑菇



Samosa
特色咖哩角



Pork Pine Bread Roll
肉鬆麵包卷



Pear Charlotte
香梨夏洛特 (4.5 吋)

可自行預約日期

須於上課日期前 48 小時確認及付款，詳情可致電 2656-2727 查詢。



香港新東方廚藝培訓
Hong Kong New Oriental Culinary Art

母公司中國東方教育
港股上市 股票代碼:667.HK

查詢熱線
2656 2727

網址
www.hknoc.com.hk

地址
香港北角英皇道 93 號錦平中心 2 樓
(炮台山地鐵站 A 出口)
2/F, KP Tower, 93 King's Road,
North Point, Hong Kong
(Fortress Hill MTR Station Exit A)



 Wechat

