

Magic Valley - Wonder Kitchen Cooking Class Schedule 2026 (April – June)



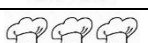
奇妙山谷 - 小煮人廚房烹飪班時間表 2026 (四月至六月)










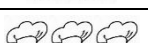










Application is opened now

現已接受報名

Limited openings for Members' children only, first-come-first-served

有限名額只供會員子女報名，先到先得

Class Schedule 課堂時間表		Recommended Age Group 建議年齡	Difficulty Levels 難度級別	Fee 費用	
Saturdays & Sundays 逢星期六及星期日					
下午 3:00PM - 下午 4:15PM		5 – 12 years old 歲		Single session 單堂	\$500/ session \$500/ 堂
下午 3:00PM - 下午 4:30PM		7 – 12 years old 歲			
下午 3:00PM - 下午 4:45PM		9 – 12 years old 歲			

Date 日期		Difficulty Level 難度級別	Content 內容
April 四月	11	Sat (六)	 Biscoff Crepe Cake 焦糖曲奇千層蛋糕
	12	Sun (日)	 Apple Almond Tart 蘋果杏仁撻
	18	Sat (六)	 Vanilla Hazelnut Tart 雲尼拿榛子撻
	19	Sun (日)	 Spinach Quiche 法式菠菜蛋批
	25	Sat (六)	 Mini Parmesan Cheesecake 迷你巴馬臣芝士蛋糕
	26	Sun (日)	 Fresh Pasta Carbonara 卡邦尼手製意粉
May 五月	2	Sat (六)	 Rose Apple Pie 玫瑰蘋果批
	3	Sun (日)	 Rose Apple Pie 玫瑰蘋果批
	16	Sat (六)	 Churros 西班牙油條
	17	Sun (日)	 Spinach and Ricotta Ravioli with Tomato Sauce 鮮製意大利菠菜芝士雲吞配蕃茄汁
	23	Sat (六)	 Lychee Mousse Cake 荔枝慕斯蛋糕
	24	Sun (日)	 Vanilla Hazelnut Tart 雲尼拿榛子撻
	30	Sat (六)	 Apple Almond Tart 蘋果杏仁撻
	31	Sun (日)	 Mini Parmesan Cheesecake 迷你巴馬臣芝士蛋糕
June 六月	6	Sat (六)	 Spinach Quiche 法式菠菜蛋批
	7	Sun (日)	 Churros 西班牙油條
	13	Sat (六)	 Barbeque Pork Pluma with Shrimp and Scrambled Egg Fried Rice 烤豬勒眼蓋配蝦仁蛋炒飯
	14	Sun (日)	 Barbeque Pork Pluma with Shrimp and Scrambled Egg Fried Rice 烤豬勒眼蓋配蝦仁蛋炒飯
	27	Sat (六)	 Fresh Pasta Carbonara 卡邦尼手製意粉
	28	Sun (日)	 Lychee Mousse Cake 荔枝慕斯蛋糕




Magic Valley - Wonder Kitchen Cooking Class Schedule 2026 (July – September)
奇妙山谷-小煮人廚房烹飪班時間表 2026 (七月至九月)














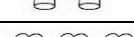








Enrollment Start date: 10:30a.m., 1 May 2026

開始報名日期: 二零二六年五月一日 上午十時半

Limited openings for Members' children only, first-come-first-served

有限名額只供會員子女報名，先到先得

Class Schedule 課堂時間表	Recommended Age Group 建議年齡	Difficulty Levels 難度級別	Fee 費用	
Saturdays & Sundays 逢星期六及星期日				
下午 3:00PM - 下午 4:15PM	5 – 12 years old 歲		Single session 單堂	\$500/ session \$500/ 堂
下午 3:00PM - 下午 4:30PM	7 – 12 years old 歲			
下午 3:00PM - 下午 4:45PM	9 – 12 years old 歲			

Date 日期	Difficulty Level 難度級別	Content 內容
July 七月	4 Sat (六) 	Squid and Crab Kimbap 魷魚蟹肉韓式紫菜飯卷
	5 Sun (日) 	Chocolate Panna Cotta 朱古力意式奶凍
	11 Sat (六) 	Fresh Fettuccine Bolognese 鮮製肉醬闊條麵
	12 Sun (日) 	Portuguese Egg Tart 葡式蛋撻
	18 Sat (六) 	Japanese Curry Omurice 日式咖喱奄列飯
	19 Sun (日) 	Pistachio Mochi 開心果糯米糍
	25 Sat (六) 	Sushi: Maki, California Roll 壽司：太卷、加州卷
	26 Sun (日) 	Taro balls with Fresh Fruit 鮮果芋圓
August 八月	1 Sat (六) 	Chocolate Panna Cotta 朱古力意式奶凍
	2 Sun (日) 	Squid and Crab Kimbap 魷魚蟹肉韓式紫菜飯卷
	8 Sat (六) 	Portuguese Egg Tart 葡式蛋撻
	9 Sun (日) 	Fresh Fettuccine Bolognese 鮮製肉醬闊條麵
	22 Sat (六) 	Pistachio Mochi 開心果糯米糍
	23 Sun (日) 	Japanese Curry Omurice 日式咖喱奄列飯
	29 Sat (六) 	Taro balls with Fresh Fruit 鮮果芋圓
	30 Sun (日) 	Sushi: Maki, California Roll 壽司：太卷、加州卷
September 九月	5 Sat (六) 	Hachis Parmentier 法式牛肉醬薯蓉批
	6 Sun (日) 	Caramel Vanila Cake 焦糖雲呢拿蛋糕
	12 Sat (六) 	Snowy Mooncake 冰皮月餅
	13 Sun (日) 	Snowy Mooncake 冰皮月餅
	26 Sat (六) 	Spinach and Ricotta Ravioli with Tomato Sauce 鮮製意大利菠菜芝士雲吞配蕃茄汁
	27 Sun (日) 	Chocolate Lava Cake 朱古力心太軟