

My Bake Class

@ 二德惠

油麻地教室 (上海街395號安業商業大廈10字樓)

日期	時間	課程名稱	學費*	課程編號
1/5 (三)	12:00 - 6:00pm	韓式奶油霜花束形裱花蛋糕 ¹	\$780	Y240501MB
4/5 (六)	12:30 - 2:30pm	水果蜜餞柚子蛋糕	\$350	Y240504DB
4/5 (六)	3:00 - 5:00pm	熊貓麵包	\$320	Y240504DC
5/5 (日)	12:00 - 2:30pm	冬菇包+示範:砵仔糕	\$380	Y240505PB
5/5 (日)	3:00 - 5:30pm	乾蒸燒賣+示範:芝麻卷	\$380	Y240505PC
11/5 (六)	12:30 - 2:30pm	綠茶紅豆慕絲蛋糕卷*	\$380	Y240511DB
11/5 (六)	3:00 - 5:00pm	三色朱古力慕絲蛋糕#	\$320	Y240511DC
12/5 (日)	12:00 - 2:30pm	士多啤梨拿破侖蛋糕	\$420	Y240512PB
12/5 (日)	3:00 - 5:30pm	老婆餅+示範:泰式拉椰糕	\$380	Y240512PC
15/5 (三)	12:00 - 2:30pm	雞尾包+蒜蓉包	\$380	Y240515PB
15/5 (三)	3:00 - 5:30pm	上海小籠包	\$380	Y240515PC
18/5 (六)	12:30 - 2:30pm	傾瀉焦糖爆谷蛋糕*	\$480	Y240518HB
18/5 (六)	3:00 - 5:30pm	花語馬卡龍	\$370	Y240518HC
19/5 (日)	12:00 - 2:30pm	咸肉糰+蓮蓉鹼水糰	\$390	Y240519PB
19/5 (日)	3:00 - 5:30pm	鄉村農夫包*	\$380	Y240519PC
31/5 (五)	7:00 - 9:30pm	咸肉糰+蓮蓉鹼水糰	\$390	Y240531PC

灣仔教室 (柯布連道5號耀基商業大廈14樓1室)

日期	時間	課程名稱	學費*	課程編號
1/5 (三)	12:30 - 2:30pm	經典黑森林蛋糕*	\$400	W240501AB
1/5 (三)	3:00 - 5:00pm	藍莓芝士蛋糕#	\$350	W240501AC
4/5 (六)	12:00 - 3:00pm	法式Ganache撻配小玫瑰啣花^*	\$420	W240504MB
4/5 (六)	3:30 - 5:30pm	風信子奶油霜裱花盆栽*	\$430	W240504MC
5/5 (日)	12:30 - 2:30pm	Chocolate Concorde(君悅酒店款式)	\$320	W240505KB
5/5 (日)	3:00 - 5:00pm	奶蓋伯爵茶戚風蛋糕	\$320	W240505KC
11/5 (六)	12:00 - 2:30pm	立體手袋蛋糕*	\$420	W240511HB
11/5 (六)	3:00 - 6:30pm	威化紙花荔枝蛋糕*	\$460	W240511HC
12/5 (日)	12:30 - 2:30pm	西瓜玫瑰蛋糕#	\$460	W240512KB
12/5 (日)	3:00 - 5:00pm	招財貓彩繪蛋糕卷	\$320	W240512KC
15/5 (三)	12:30 - 2:30pm	雲石芝士布朗尼*	\$460	W240515AB
15/5 (三)	3:00 - 5:00pm	濃牛乳奶凍鱗鱗朱古力毛巾卷*	\$460	W240515AC
18/5 (六)	1:00 - 3:00pm	芒果拿破侖蛋糕	\$420	W240518KB
18/5 (六)	3:30 - 5:30pm	清香檸檬蛋糕(中文大學款式)#	\$320	W240518KC
19/5 (日)	12:30 - 2:30pm	OPÉRA	\$380	W240519KB
19/5 (日)	3:00 - 5:00pm	酥皮蛋撻	\$360	W240519KC
25/5 (六)	12:30 - 2:30pm	黑糰麥包	\$350	W240525KB
25/5 (六)	3:00 - 5:00pm	士多啤梨慕斯卷(半島酒店款式)	\$320	W240525KC
26/5 (日)	12:30 - 2:30pm	青提茉莉花茶戚風蛋糕	\$370	W240526KB
26/5 (日)	3:00 - 5:00pm	麥穗包*	\$380	W240526KC

費用包括材料及用具 提供所有用具(除部分課程需帶備特定用具)，材料及包裝物料，學員可拿走自己的成品。

上課只需帶備收據及圍裙便可 (課程註明'#'需帶備6"蛋糕模；'^' 需帶備6"批盤；'1' 需帶備指定啣咀；'2' 需帶備C12紙包蛋糕模；'3' 需帶備7"批盤)

所有參加者必需為18歲或以上，如參加者為6至17歲同場必須有一位18歲或以上監護人一同參加二人同行計劃或親子優惠 (詳情請參考優惠2和優惠3)

轉班，惡劣天氣安排或詳細條款

請參閱本公司網頁www.twinsbakingsupplies.com內烘焙課程的報名須知，或歡迎致電查詢。

優惠 1: My Cake Card 計劃

1. 學員每完成一堂實習課程，均可獲印章一個（於上課時蓋在咭上）。
2. 蓋滿5個印章可獲學費8折1堂，蓋滿10個印章可獲免費課程1堂。
(優惠不可與 VIP 咭同時使用；並不適用於\$330或以上之課程)
3. 未有 My Cake Card 的同學，將可在上課時獲發一張。
4. 已持有咭的同學，請攜咭上課。印在不同咭上的印章不能一併使用。

優惠 2: 二人同行計劃

優惠 3: 親子同行計劃

兩人/親子做一份材料，只需加\$100

參加者可攜同一名**6歲或以上**的同行者參加
適用於 \$370或以下的課程(節日課程除外)

參加者可攜同一名**6至17歲**的同行者參加
適用於*的課程

1. 如以電話或親身報名，請於報名時，清楚向職員說明享用此優惠。
2. 同行者之學費(\$100)恕無 MY CAKE CARD 或 VIP 咭折扣優惠。
3. 此優惠必須於報名時登記，恕不接受後補或即場報名。
4. 每班的優惠名額視乎收生人數而定，額滿即止。
5. 優惠2和優惠3**不能**同時使用。

報名方法

1. 親臨門市報名
2. 電話留位 (電話:3188 1834 / 3188 1887) : 需親臨門市繳款 (報名後3天內)
3. 網上報名: 可親臨門市繳款或銀行過帳

必須於3天內存款並 whatsapp 付款記錄至 9165-0880 或電郵至 sales@twinsco.com，報名方為有效。

帳戶名稱: 二德惠有限公司 / Twins Supplies Limited

帳戶號碼: 012-791-2-009253-2 (中國銀行) - 網上付款請輸入正確的戶口名稱

FPS轉數快:sales@twinsco.com

- ⚠ 不接受支票入帳
- ⚠ 上課時需出示存款收據正本
- ⚠ 不同班別的學費請分開入數。即如一位學員報讀多個不同課程，需根據每班學費入數。

上課地點代號(顯示於課程編號第1個英文字)

Y - 油麻地教室

上海街395號安業商業大廈10字樓

W - 灣仔教室

柯布連道5號耀基商業大廈14樓1401室

導師代號(顯示於課程編號第尾2個英文字)

D - Donald Fok

曾於麗豪酒店任西點總廚

M - Mars Chan

為 Rice EDU Lab 韓式裱花設計師

K - Ken Law

曾於 Grand Hyatt 任西點總廚

H - Pat Hung

曾於 Cake International 比賽獲獎

P - 寶師傅

逾20年教授中式飽點經驗

T - Tina Tse

曾跟隨 Chef Raphael Kinimo 學藝

I - Ivan Kan

曾於L'Atelier de Joël Robuchon 任職

A - Anna Wong

英國餐飲管理學士，餐飲業工作多年

~ 歡迎自己組班 ~ 只要人數有6位或以上，我們會按你們時間及食譜開設課程，再公開招生

~ 歡迎包班 ~ 查詢電話：3188 1834 / 3188 1887

網址: www.twinsbakingsupplies.com