

# 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
4/4 (四)	12:00 - 3:00pm	法式Ganache撻配小玫瑰啣花^*	\$420	Y240404MB
4/4 (四)	3:30 - 5:30pm	風信子奶油霜裱花盆栽*	\$430	Y240404MC
6/4 (六)	12:30 - 2:30pm	OPÉRA	\$380	Y240406KB
6/4 (六)	3:00 - 5:00pm	牛角酥+丹麥酥	\$380	Y240406KC
7/4 (日)	12:00 - 2:30pm	椰撻*	\$380	Y240407PB
7/4 (日)	3:00 - 5:30pm	熊貓公仔包*	\$380	Y240407PC
13/4 (六)	12:30 - 2:30pm	麵包入門	\$320	Y240413KB
13/4 (六)	3:00 - 5:00pm	芒果拿破侖蛋糕	\$420	Y240413KC
14/4 (日)	12:00 - 2:30pm	生日壽桃包	\$380	Y240414PB
14/4 (日)	3:00 - 5:30pm	懷舊鮮蝦餃	\$420	Y240414PC
20/4 (六)	12:30 - 2:30pm	朱古力旋風包	\$320	Y240420DB
20/4 (六)	3:00 - 5:00pm	日式照燒雞批^*	\$380	Y240420DC
21/4 (日)	12:00 - 2:30pm	咖喱牛肉角	\$430	Y240421PB
21/4 (日)	3:00 - 5:30pm	鄉村農夫包*	\$380	Y240421PC
27/4 (六)	12:30 - 2:30pm	鳳梨酥+土鳳梨酥	\$320	Y240427DB
27/4 (六)	3:00 - 5:00pm	紫薯之戀(撻)	\$320	Y240427DC
28/4 (日)	12:00 - 2:30pm	黃梅杏仁批^*	\$380	Y240428PB
28/4 (日)	3:00 - 5:30pm	士多啤梨拿破侖蛋糕	\$420	Y240428PC

**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
1/4 (一)	12:30 - 2:30pm	玉兔紅豆麻糬酥*	\$450	W240401AB
1/4 (一)	3:00 - 5:00pm	美式朱古力包卷*	\$420	W240401AC
4/4 (四)	12:30 - 2:30pm	米紙小清新蛋糕*	\$420	W240404HB
4/4 (四)	3:00 - 5:30pm	花語馬卡龍	\$370	W240404HC
6/4 (六)	12:00 - 6:00pm	韓式奶油霜花束形裱花蛋糕 <sup>1</sup>	\$780	W240406MB
7/4 (日)	12:30 - 2:30pm	懷舊黃梅花籃蛋糕	\$320	W240407KB
7/4 (日)	3:00 - 5:00pm	法式蛋白檸檬撻^*	\$380	W240407KC
13/4 (六)	12:30 - 2:30pm	海洋藍莓蛋糕*	\$420	W240413HB
13/4 (六)	3:00 - 6:00pm	夢幻朱古力牡丹花蛋糕*	\$580	W240413HC
14/4 (日)	12:30 - 2:30pm	柚子檸檬蛋白裸感蛋糕	\$370	W240414KB
14/4 (日)	3:00 - 5:00pm	朱古力酥*	\$400	W240414KC
20/4 (六)	12:30 - 2:30pm	朱古力QQ麻糬英式鬆餅*	\$460	W240420AB
20/4 (六)	3:00 - 5:00pm	濃牛乳奶凍鱗鱗朱古力毛巾卷*	\$460	W240420AC
21/4 (日)	12:30 - 2:30pm	日式杏仁脆蛋糕*	\$380	W240421KB
21/4 (日)	3:00 - 5:00pm	西瓜玫瑰蛋糕#	\$460	W240421KC
27/4 (六)	12:30 - 2:30pm	傾瀉焦糖爆谷蛋糕*	\$480	W240427HB
27/4 (六)	3:00 - 6:00pm	春日限定冰菓子*	\$450	W240427HC
28/4 (日)	12:30 - 2:30pm	士多啤梨慕斯卷(半島酒店款式)	\$320	W240428KB
28/4 (日)	3:00 - 5:00pm	栗子山丘蛋糕	\$320	W240428KC

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'需帶備指定唧咀；'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](http://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