

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
1/8 (五)	6:30 - 9:00pm	花語馬卡龍	\$370	Y250801HD
2/8 (六)	12:30 - 2:30pm	菠蘿包+紅豆包	\$320	Y250802KB
2/8 (六)	3:00 - 5:00pm	芒果千層蛋糕*	\$420	Y250802KC
3/8 (日)	12:30 - 2:30pm	麵包入門	\$320	Y250803KB
3/8 (日)	3:00 - 5:00pm	西瓜玫瑰蛋糕#	\$460	Y250803KC
6/8 (三)	4:30 - 6:30pm	歐陸玫瑰花蘋果批^	\$360	Y250806MC
6/8 (三)	7:30 - 9:30pm	經典櫻桃黑森林蛋糕*	\$400	Y250806MD
8/8 (五)	6:30 - 8:30pm	傾瀉焦糖爆谷蛋糕*	\$480	Y250808HD
9/8 (六)	12:30 - 2:30pm	OPÉRA	\$380	Y250809KB
9/8 (六)	3:00 - 5:00pm	酥皮蛋撻	\$360	Y250809KC
10/8 (日)	12:30 - 2:30pm	菠蘿包+紅豆包	\$320	Y250810KB
10/8 (日)	3:00 - 5:00pm	動物造型Pizza	\$320	Y250810KC
13/8 (三)	4:30 - 8:00pm	韓式奶油霜裱花杯子蛋糕(小玫瑰+蘋果花) ¹	\$480	Y250813MC
15/8 (五)	4:00 - 6:00pm	蘋果伯爵茶蛋糕	\$320	Y250815MC
15/8 (五)	7:00 - 9:00pm	蘋果伯爵茶蛋糕	\$320	Y250815MD
16/8 (六)	11:30 - 1:30pm	士多啤梨慕斯卷(半島酒店款式)	\$320	Y250816KA
16/8 (六)	1:30 - 3:30pm	法式蛋白檸檬撻^*	\$380	Y250816KB
16/8 (六)	4:00 - 6:00pm	開心果麻糬脆甜點	\$360	Y250816KC
17/8 (日)	12:30 - 2:30pm	Chocolate Concorde(君悅酒店款式)	\$320	Y250817KB
17/8 (日)	3:00 - 5:00pm	芒果拿破侖蛋糕	\$420	Y250817KC
20/8 (三)	4:30 - 6:30pm	藍莓薩芙亞蒂蛋糕	\$360	Y250820MC
20/8 (三)	7:30 - 9:30pm	富士山棉花糖蛋糕	\$370	Y250820MD
23/8 (六)	12:30 - 2:30pm	開心果扭紋包	\$390	Y250823KB
23/8 (六)	3:00 - 5:00pm	鏡面蛋糕*	\$380	Y250823KC
24/8 (日)	12:00 - 2:30pm	上海小籠包	\$380	Y250824PB
24/8 (日)	3:00 - 5:30pm	白汁雞皇批^	\$380	Y250824PC
25/8 (一)	6:30 - 8:30pm	海洋藍莓蛋糕*	\$420	Y250825HD
27/8 (三)	4:30 - 6:30pm	韓式柚子蛋糕	\$350	Y250827MC

27/8 (三)	7:30 - 9:00pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	Y250827MD
29/8 (五)	6:30 - 9:30pm	冰皮和菓子	\$450	Y250829HD
30/8 (六)	12:30 - 2:30pm	開心果朱古力蛋糕卷	\$390	Y250830KB
30/8 (六)	3:00 - 5:00pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y250830KC
31/8 (日)	12:00 - 2:30pm	豆沙彩虹酥	\$380	Y250831PB
31/8 (日)	3:00 - 5:30pm	潮州千層酥炸月餅	\$380	Y250831PC

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