

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
5/8 (五)	7 - 9pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	Y220805MD
6/8 (六)	12:30 - 2:30pm	OPÉRA	\$380	Y220806KB
6/8 (六)	3 - 5pm	酥皮蛋撻	\$360	Y220806KC
7/8 (日)	12:00 - 2:30pm	頂點灌湯餃	\$420	Y220807PB
7/8 (日)	3 - 5:30pm	老婆餅+示範:泰式拉椰糕	\$380	Y220807PC
11/8 (四)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220811KD
12/8 (五)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220812KD
13/8 (六)	12:30 - 2:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220813KB
13/8 (六)	3 - 5pm	西瓜玫瑰蛋糕#	\$460	Y220813KC
14/8 (日)	12:00 - 2:30pm	廣式月餅	\$380	Y220814PB
14/8 (日)	3 - 5:30pm	潮州千層酥炸月餅	\$380	Y220814PC
15/8 (一)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220815KD
16/8 (二)	7 - 9pm	大甲芋蓉麻糬酥	\$450	Y220816KD
17/8 (三)	5 - 7pm	菠蘿包+菠蘿紅豆包	\$320	Y220817DD
17/8 (三)	7:15 - 9:15pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220817DE
18/8 (四)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220818KD
19/8 (五)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220819KD
20/8 (六)	11 - 1pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	Y220820MA
20/8 (六)	2 - 4pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	Y220820MB
20/8 (六)	5 - 7pm	超萌海獅冰皮月餅(芒果沙沙)	\$420	Y220820MC

21/8 (日)	12:30 - 2:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220821KB
21/8 (日)	3 - 5pm	玉兔奶皇脆月餅	\$420	Y220821KC
22/8 (一)	7 - 9pm	台式奶香Q酥餅	\$380	Y220822KD
23/8 (二)	7 - 9pm	廣式月餅	\$380	Y220823KD
24/8 (三)	5 - 7pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220824DD
24/8 (三)	7:15 - 9:15pm	冰皮月餅(石板街+綠茶紅豆+綠豆流心蛋黃)	\$360	Y220824DE
25/8 (四)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220825KD
26/8 (五)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220826KD
27/8 (六)	11 - 1pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220827KA
27/8 (六)	1:30 - 3:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220827KB
27/8 (六)	4 - 6pm	芒果拿破侖蛋糕	\$420	Y220827KC
28/8 (日)	12:30 - 2:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220828DB
28/8 (日)	3 - 5pm	冰皮月餅(石板街+綠茶紅豆+綠豆流心蛋黃)	\$360	Y220828DC
29/8 (一)	7 - 9pm	玉兔奶皇脆月餅	\$420	Y220829KD
30/8 (二)	7 - 9pm	彩虹酥	\$380	Y220830KD
31/8 (三)	5 - 7pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220831DD
31/8 (三)	7:15 - 9:15pm	鳳梨酥+土鳳梨酥	\$320	Y220831DE

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
6/8 (六)	12:30 - 2:30pm	傾瀉焦糖爆谷蛋糕*	\$480	W220806HB
6/8 (六)	3:30 - 6pm	花語馬卡龍	\$370	W220806HC
7/8 (日)	12:30 - 2:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220807KB
7/8 (日)	3 - 5pm	麵包入門	\$320	W220807KC
12/8 (五)	6:30 - 9:30pm	冰皮和菓子	\$450	W220812HD
13/8 (六)	11 - 1pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	W220813MA
13/8 (六)	2 - 6:30pm	韓式奶油霜裱花杯子蛋糕(小野玫瑰+雞蛋花) ¹	\$520	W220813MB
14/8 (日)	12:30 - 2:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220814KB
14/8 (日)	3 - 5pm	玉兔奶皇脆月餅	\$420	W220814KC
20/8 (六)	11 - 1pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220820KA
20/8 (六)	1:30 - 3:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220820KB
20/8 (六)	4 - 6pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220820KC
21/8 (日)	11:30 - 2pm	柚子畫卡龍	\$430	W220821HB
21/8 (日)	3 - 6pm	冰皮和菓子	\$450	W220821HC
26/8 (五)	6:30 - 9:30pm	冰皮和菓子	\$450	W220826HD
27/8 (六)	11 - 1pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	W220827MA
27/8 (六)	2 - 4pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	W220827MB
27/8 (六)	5 - 7pm	超萌海獅冰皮月餅(芒果沙沙)	\$420	W220827MC
28/8 (日)	11:30 - 1:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220828KA
28/8 (日)	1:45 - 3:45pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220828KB
28/8 (日)	4 - 6pm	廣式月餅	\$380	W220828KC

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，：

上課只需帶備收據及圍裙便可 (課程註明'#'需帶備6"蛋糕模；註明'^'需帶備6"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.twinsco.com內烹飪班的報名須知，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) : 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 what's app 付款記錄至9212-5884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

~ 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 1887

<http://www.TwinsCo.com>