

# 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
1/9 (四)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220901KD
2/9 (五)	7 - 9pm	廣式月餅	\$380	Y220902KD
3/9 (六)	11 - 1pm	冰皮月餅(石板街+綠茶紅豆+綠豆流心蛋黃)	\$360	Y220903KA
3/9 (六)	1:30 - 3:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220903KB
3/9 (六)	4 - 6pm	廣式月餅	\$380	Y220903KC
4/9 (日)	12:30 - 2:30pm	廣式月餅	\$380	Y220904PB
4/9 (日)	3 - 5pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220904PC
5/9 (一)	7 - 9pm	大甲芋蓉麻糬酥	\$450	Y220905KD
6/9 (二)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220906KD
7/9 (三)	7 - 9pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220907KD
8/9 (四)	6:30 - 8:30pm	玉兔奶皇脆月餅	\$420	Y220908KD
9/9 (五)	6:30 - 8:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220909DD
10/9 (六)	11am - 1pm	玉兔奶皇脆月餅	\$420	Y220910KA
10/9 (六)	1:30 - 3:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220910KB
10/9 (六)	4 - 6pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	Y220910KC
11/9 (日)	12 - 2:30pm	山竹牛肉+示範: 豆沙燒餅	\$380	Y220911PB
11/9 (日)	3 - 5:30pm	蠔皇鮮竹卷+示範: 鳳梨水晶果	\$380	Y220911PC
12/9 (一)	12:30 - 2:30pm	法式榛子朱古力慕絲蛋糕#*	\$380	Y220912KB
12/9 (一)	3 - 5pm	懷舊黃梅花籃蛋糕	\$320	Y220912KC

17/9 (六)	12:30 - 2:30pm	OPÉRA	\$380	Y220917KB
17/9 (六)	3 - 5pm	法式蛋白檸檬撻 <sup>^*</sup>	\$380	Y220917KC
18/9 (日)	12:30 - 2:30pm	酥皮蛋撻	\$360	Y220918KB
18/9 (日)	3 - 5pm	鏡面蛋糕*	\$380	Y220918KC
20/9 (二)	7 - 9:30pm	花語馬卡龍	\$370	Y220920HD
21/9 (三)	6:30 - 8:30pm	三色朱古力慕絲蛋糕#	\$320	Y220921DD
24/9 (六)	12:30 - 2:30pm	日式杏仁脆蛋糕*	\$380	Y220924KB
24/9 (六)	3 - 5pm	麵包入門	\$320	Y220924KC
25/9 (日)	12:30 - 2:30pm	地茂手工曲奇	\$420	Y220925MB
25/9 (日)	3:30 - 5:30pm	歐陸玫瑰花蘋果批 <sup>^</sup>	\$360	Y220925MC
27/9 (二)	7 - 9pm	傾瀉焦糖爆谷蛋糕*	\$480	Y220927HD
28/9 (三)	6:30 - 8:30pm	日式照燒雞批 <sup>^*</sup>	\$380	Y220928DD
30/9 (五)	6:30 - 9:30pm	法式Ganache撻配小玫瑰啣花 <sup>^*</sup>	\$420	Y220930MD

### 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
3/9 (六)	12 - 3pm	冰皮和菓子	\$450	W220903HB
3/9 (六)	4 - 7pm	冰皮和菓子	\$450	W220903HB
4/9 (日)	11:15 - 1:15pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220904KA
4/9 (日)	1:30 - 3:30pm	奶皇脆月餅(九龍酒店款式)	\$420	W220904KB
4/9 (日)	3:45 - 5:45pm	玉兔奶皇脆月餅	\$420	W220904KC
10/9 (六)	11 - 1pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	W220910MA
10/9 (六)	2 - 4pm	牡丹豆蓉月餅	\$430	W220910MB
11/9 (日)	12:30 - 2:30pm	青提茉莉花茶戚風蛋糕	\$370	W220911KB
11/9 (日)	3 - 5pm	黑糴麥包	\$350	W220911KC
12/9 (一)	11:30 - 3pm	威化紙花荔枝蛋糕*	\$460	W220912HB
12/9 (一)	3:45 - 5:45pm	海洋白桃蛋糕*	\$420	W220912HC
17/9 (六)	12 - 6pm	日式浮島蛋糕 <sup>1</sup>	\$680	W220917MB
18/9 (日)	12:30 - 5pm	韓式奶油霜裱花杯子蛋糕(小玫瑰+蘋果花) <sup>1</sup>	\$480	W220918MB
25/9 (日)	12:30 - 2:30pm	爆頭藍莓Muffin	\$320	W220925KB
25/9 (日)	3 - 5pm	芒果拿破侖蛋糕	\$420	W220925KC

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<sup>^</sup>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>