

My Cake 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
1/12 (日)	12:30 - 2:30pm	古早蛋糕+示範:中式蓮蓉燒餅	\$360	Y241201KB
1/12 (日)	3:00 - 5:00pm	奶蓋伯爵茶戚風蛋糕	\$320	Y241201KC
7/12 (六)	12:30 - 2:30pm	聖誕果子甜餅Stollen	\$320	Y241207KB
7/12 (六)	3:00 - 5:00pm	麵包入門	\$320	Y241207KC
8/12 (日)	12:30 - 2:30pm	Chocolate Concorde(君悅酒店款式)[聖誕版]	\$350	Y241208KB
8/12 (日)	3:00 - 5:00pm	士多啤梨慕斯卷(半島酒店款式)[聖誕版]	\$350	Y241208KC
21/12 (六)	12:30 - 2:30pm	聖誕樹頭蛋糕	\$350	Y241221KB
21/12 (六)	3:00 - 5:00pm	鏡面蛋糕[聖誕版]	\$400	Y241221KC
22/12 (日)	12:00 - 2:30pm	冬菇包+示範:砵仔糕	\$380	Y241222PB
22/12 (日)	3:00 - 5:30pm	生日壽桃包	\$380	Y241222PC
28/12 (六)	12:30 - 2:30pm	芒果千層蛋糕*	\$420	Y241228PB
28/12 (六)	3:00 - 5:00pm	紅絲絨蛋糕	\$350	Y241228PC
29/12 (日)	12:30 - 2:30pm	蘿蔔糕+示範:桂花馬蹄糕	\$360	Y241229PB
29/12 (日)	3:00 - 5:30pm	蘿蔔千絲酥	\$380	Y241229PC

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
7/12 (六)	11:00 - 1:00pm	立體聖誕樹蛋糕*	\$460	W241207MB
7/12 (六)	2:00 - 5:00pm	聖誕糖霜曲奇	\$420	W241207MC
8/12 (日)	12:30 - 2:30pm	立體聖誕樹蛋糕*	\$460	W241208MB
8/12 (日)	3:30 - 5:30pm	波蘭薑餅人	\$360	W241208MC
13/12 (五)	4:00 - 6:00pm	波蘭薑餅人	\$360	W241213MB
13/12 (五)	7:00 - 9:00pm	立體聖誕樹蛋糕*	\$460	W241213MC
14/12 (六)	12:30 - 2:30pm	聖誕樹頭蛋糕	\$350	W241214MB
14/12 (六)	3:00 - 5:00pm	聖誕樹頭蛋糕	\$350	W241214KC
15/12 (日)	12:30 - 2:30pm	士多啤梨裸威蛋糕[聖誕版]	\$350	W241215KB
15/12 (日)	3:00 - 5:00pm	聖誕樹頭蛋糕	\$350	W241215KC
21/12 (六)	12:30 - 2:30pm	金銀滿屋敲敲雞蛋糕*	\$450	W241221HB
21/12 (六)	3:00 - 5:00pm	聖誕玻璃曲奇	\$360	W241221HC
22/12 (日)	12:30 - 2:30pm	OPÉRA[聖誕版]	\$400	W241222KB
22/12 (日)	3:00 - 5:00pm	芒果拿破侖蛋糕[聖誕版]	\$450	W241222KC
25/12 (三)	12:00 - 2:30pm	捲捲可可聖誕樹蛋糕*	\$460	W241225HB
25/12 (三)	3:00 - 6:00pm	冬日限定冰菓子	\$450	W241225HC
26/12 (四)	12:30 - 2:30pm	傾瀉焦糖爆谷蛋糕*	\$480	W241226HB
26/12 (四)	3:00 - 6:00pm	米紙二重奏聖誕樹蛋糕*	\$480	W241226HC
28/12 (六)	12:30 - 2:30pm	怪獸蛋糕[聖誕版]	\$430	W241228MB
28/12 (六)	3:30 - 6:30pm	韓式奶油霜裱花杯子蛋糕(小野玫瑰+雞蛋花) ¹	\$520	W241228MC
29/12 (日)	12:30 - 2:30pm	青提茉莉花茶戚風蛋糕	\$370	W241229KB
29/12 (日)	3:00 - 5:00pm	敲敲蛋糕*	\$420	W241229KC

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

7:00 - 9:00pm

~ 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