



迷你蛋黃白蓮蓉、豆沙月餅工作坊

今個中秋，T Club 將舉辦月餅製作班，指導學員如何製作兩款個性化的、絕無添加色素及防腐劑的「迷你蛋黃白蓮蓉月餅」及「迷你蛋黃豆沙月餅」。自制的月餅保證餅皮色澤油潤，經烘烤後變得金黃晶亮。餡料中的幼滑蓮蓉，配合鹹香誘人的蛋黃，讓人口齒留香回味無窮。想知道製作傳統月餅秘訣，立即報名啦！

學費：	HK\$600	備註：
每堂名額：	最少 2 人、最多 4 人	1. 學員於完成課堂後可帶走 6 個完成品，包括 3 個「迷你蛋黃白蓮蓉月餅」及 3 個「迷你蛋黃豆沙月餅」。
語言：	廣東話	2. 隨工作坊附送精美包裝紙盒 1 個及 63 克月餅模一套（包一款個人訂製花片 及 一款普通花片）。
課時：	120 分鐘	3. 個人訂製的月餅模花片需時製作，請於上課前一星期落實款式訂製。
上課地點：	教師俱樂部 (T Club) 觀塘成業街 6 號 泓富廣場 2306-2309 室	

歡迎直接 WhatsApp 姚小姐(90982110) 報名，或填妥以下報名表格並傳真至 2341-3721。

工作坊日期及時間：(A 班 - 14:00 ~ 16:00 , B 班 - 16:30 ~ 18:30)

2020 年 8 月	8 月 17 日(星期一)	8 月 19 日(星期三)	8 月 21 日(星期五)
	8 月 25 日(星期二)	8 月 27 日(星期四)	8 月 29 日(星期六)
	8 月 31 日(星期一)		
2020 年 9 月	9 月 2 日(星期三)	9 月 4 日(星期五)	9 月 8 日(星期二)
	9 月 10 日(星期四)	9 月 12 日(星期六)	9 月 14 日(星期一)
	9 月 16 日(星期二)		

《迷你蛋黃白蓮蓉、豆沙月餅工作坊》參加表格

請填妥以下表格並傳真至 2341-3721

參加者資料：

姓名：	(先生 / 女士 / 小姐)		
聯絡電話：			
聯絡電郵：			
參加日期：		參加時段：	<input type="checkbox"/> A 班 <input type="checkbox"/> B 班

或歡迎直接 WhatsApp 姚小姐(90982110) 報名。

隨工作坊附送 63 克月餅模一套 (包一款個人訂製花片 及 一款普通花片)。

月餅模用 花片款式	個人訂製花片 (只限一款): *請填上需要刻在花片上的字	普通花片 (只限一款): *請選擇以下一款普通花片
	中文字 1-2 個 英文字母 1-4 個 1)	A <input type="checkbox"/>  F <input type="checkbox"/> 
	中文字 1 個 英文字母 1-2 個 2)	B <input type="checkbox"/>  G <input type="checkbox"/> 
	中文字 1-2 個 英文字母 1-4 個 3)	C <input type="checkbox"/>  H <input type="checkbox"/> 
	中文字 1 或 4 個 英文字母 1-8 個 4)	D <input type="checkbox"/>  I <input type="checkbox"/> 
	中文字 2-4 個 英文字母 3-4 個 5)	E <input type="checkbox"/> 

額外購買：	63 克普通花片	每塊 \$20
	63 克個人訂製花片	每塊 \$38
	全套 (63 克普通花片一塊 + 月餅模)	每套 \$45
	全套 (63 克個人訂製花片一塊 + 月餅模)	每塊 \$60
	(兩套以上 9 折)	

