

# Munch

## Cooking Class

### 烹飪班特色

課程均由具備多年五星級酒店、高級餐廳工作經驗之名廚教授。  
課程內容經精心設計，內容新穎，由淺入深。

### 烹飪班備註

收費 (每個課程): HK\$ 300 (非會員) HK\$280 (會員) HK\$260 (VIP 會員)

### 上課地點

Munch Catering 九龍油塘高輝道17號油塘工業城A1座1字樓16室  
(可乘地鐵至油塘地鐵站往A2高輝道出口，向消防局方向步行約5-8分鐘便可。)

### 每班人數

每班最多為10組，每人一組

### 付款方法:

銀行轉賬: 恒生銀行  
(賬戶號碼: 269-314290-001)  
請把收據傳真至: 2952-9996  
電話: 2952-9991 (丁小姐洽)



### 親身報名

Munch Restaurant 九龍尖沙咀諾仕佛臺1號1字樓  
星期一至日中午12:00 - 下午11:00

Munch  
Munch  
Munch  
Munch  
Munch

Munch  
Munch  
Munch  
Munch

Munch  
Munch  
Munch

課程	上課日期	時間	教授內容	如欲參加請填上✓
西式烹飪班 A	Jun-4 (Sat)		煙三文魚卷配黑魚子青蘋果沙律 煙肉帶子卷伴露筍白菌忌廉汁扁意粉	
西式烹飪班 B	Jun-11 (Sat)	2:30 p.m.	香草牛油焗蝸牛配野菌薯蓉多士 巴馬火腿大蝦卷伴香草醬有機薏米飯	
西式烹飪班 C	Jun-18 (Sat)	5:00 p.m.	酥皮海鮮湯 法式白酒忌廉煮青口	已滿
西式烹飪班 D	Jun-25 (Sat)		香煎鵝肝洛奇沙律配紅油蜜梨汁 大蝦露筍芝士釀雞胸伴菠菜南瓜餅	

請填妥以下報名表格，傳真至 2952 9996

姓名: \_\_\_\_\_

電郵地址: \_\_\_\_\_

聯絡電話: \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_

簽署: \_\_\_\_\_

#### 注意事項:

- 如本餐廳VIP/普通會員報名,必須出示本餐廳VIP/普通會員咭。
- 課程包括講義及實習材料,敬請自備圍裙及食物盒。
- 學費須於報名後3日內繳付,逾期即取消。
- 報讀課程一經取錄,已繳交之學費概不退還。
- 凡有興趣者,不論學歷均可報讀本中心所舉辦之課程,學員之取錄與否由本中心行政部決定。
- 於講授課程時,除學員外,其他人仕不得進入示範及實習課室。
- 公眾假期或遇颱風(八號風球或以上),則當日課程將順延或另作安排,“黑色暴雨訊號”除下四小時後,當日課程照常上課。
- 查詢方法:請致電 2952-9991辦公時間與丁小姐聯絡。
- 我們會採取先到先得方法,成功與否,本公司有專人聯絡閣下,如有任何爭議,Munch保留此優惠之最終決定權。
- 如參加人數不足,本公司保留取消該課程之權利,學費將全數退回。