



怪師傅烹飪工作坊 - www.masterwhy.com

二月份課程表(★由於部份課程反應熱烈,本店隨時會於網上加開或更改課程,敬請各位密切留意網站首頁之報名表,謝謝★)

地址：旺角西洋菜南街 194 號西洋大樓 1 樓 194 座

電話：2393 0622

日	一	二	三	四	五	六
			1 14:00 香酥芋蓉鴨與芋頭魚 \$280 19:00 鮮蝦腸粉、叉燒腸粉與蝦米腸粉\$240	2 14:00 黑麥提子包與黑麥椰賓 \$260 19:00 豉椒排骨煲仔飯與生炒糯米飯(附送瓦煲仔一個)\$320	3 19:00 四寶滑雞札、上湯杞子鮮竹卷與鳳爪排骨飯\$320	4 10:00 黑糖奶皇包與黑糖饅頭 \$230 14:30 自制豬腸粉、自制滑河粉與菜遠排骨炒河\$320 17:30 潮州糖醋麵與碧綠川椒雞 \$280
5 休息	6 14:00 秘制豬扒包與孜然雞翼 \$320 19:00 自製 XO 醬與雀巢彩鳳玉帶子\$330	7 14:00 巴基斯坦咖喱蝦、印度咖喱角與印度薄餅\$320 19:00 芝士大蝦伊麵與竹筒斑球飯\$360	8 19:00 黃金蝦與椒鹽排骨\$280	9 19:00 花膠蛋白蒸蟹與茄汁大蝦 \$400	10 14:00 心型老婆餅與老公餅 \$250 19:00 心型鳳梨酥、雞仔酥與玫瑰瑰酥\$250	11 10:00 白兔綿花糖與芒果班戟 \$260 14:30 彩繪曲奇餅與芝士波波(情人節特別版)\$280 17:30 香濃酒心朱古力與軟心拖肥朱古力\$380
12 10:00 彩繪曲奇餅與芝士波波(情人節特別版)\$280 14:00 心型老婆餅與老公餅\$250 17:00 心型鳳梨酥、雞仔酥與玫瑰瑰酥\$250	13 14:00 彩繪曲奇餅與芝士波波(情人節特別版)\$280 19:00 心型老婆餅與老公餅 \$250	14 休息	15 19:00 杏仁條與蝴蝶酥\$320	16 19:00 鮑魚花膠扣鵝掌\$400	17 14:00 山渣紅棗糕、山渣卷與紅棗卷\$250 19:00 蜜汁叉燒、玫瑰油雞脾與鹵水雙拼\$280	18 10:00 乾蒸燒賣、鵝蛋燒賣、雲吞與水餃\$250 14:30 潮州八寶椒醬肉與蝦棗蟹棗\$300 17:30 古法麵種馬拉糕\$200
19 休息	20 14:00 小籠包與生煎鍋貼\$240 19:00 原個蛋黃大壽桃、迷你小壽包與刺蝟包\$200	21 14:00 咕嚕肉、繡球蝦丸與百花炸蟹鉗\$300 19:00 咸菜胡椒豬肚湯與乳鴿焗飯(附送煲仔一個)\$330	22 14:00 家鄉咸薄撐、椰香甜薄撐、菊花春卷與鮮蝦長春卷\$280 19:00 芝士大蝦伊麵與竹筒斑球飯\$360	23 14:00 港式波蘿包與雞尾包\$240 19:00 流沙包與麻蓉包\$230	24 14:00 鮑魚花膠扣鵝掌\$400 19:00 四川酸辣粉、水煮肉片與麻辣口水雞\$320	25 10:00 中式叉燒包\$200 14:30 紅燒乳鴿與琵琶豆腐\$300 17:30 中式牛柳與沙拉骨\$300
26 10:00 香麻叉燒酥\$280 14:00 牛油皮蛋撻與雞批\$240 17:00 豉油王炒麵、順德魚雲無米粥與薑蔥炆魚雲\$280	27 14:00 丹麥條與牛角酥\$280 19:00 小籠包與生煎鍋貼\$240	28 14:00 迷你原隻鮑魚荷葉飯與客家咸雞\$330 19:00 自制手打麵、自制上海雲吞皮、沙鍋雲吞雞與酸辣湯麵\$320	29 14:00 海南雞與鹽焗雞\$280 19:00 金牌南乳炸子雞\$300			

報名辦法： 1.可於網上報名表格 (www.masterwhy.com) 內填寫有關資料。

2.於辦工時間(2:00pm-7:00pm)內致電 2393 0622 登記留位。報名後須於 3 日內繳交費用，否則將取消留位，恕不另行通知。

除可親身到工作坊繳費外，亦可於櫃員機繳交款項，於收據上例明姓名及聯絡電話及參與之活動編號傳真至 2381 5122。

有關賬戶號編如下:戶口及支票抬頭姓名:LAU KIT SHING 中銀戶口號碼:012-358-1-007374-4 恒生戶口號碼:274-255363-668