



**AKADEMI MASAKAN KOMERSIAL KEDAI2020**  
 No. 9, Jalan Sri Puchong 3C, Taman Sri Puchong 47100 Puchong Selangor.  
 TEL: 016-9191755 / 017-2582728 / 03-80625650

Lawati: [www.kedai2020.com](http://www.kedai2020.com)

**KURSUS UNTUK MELENGKAPKAN ANDA MENJADI Usahawan Restoran, Katering, Industri Makanan @ Hobi**

**JADUAL BULAN MEI & JUN 2009 (ver2.0)**

**Sila buat pendaftaran dgn SMSkan nama, jenis kursus ke 016-9191755. Kelas hanya akan diadakan apabila bilangan minima peserta mencukupi. Peserta akan dimaklumkan samada kelas diadakan atau ditangguhkan sehari sebelum tarikh kelas. TK**

**SIJIL PENYERTAAN PERCUMA UNTUK SETIAP KURSUS  
 (Jadual tertakluk kepada perubahan)**

Bil	Kursus	Yuran Ahli/ Bukan Ahli	Mei	Jun
1	<b>Aneka Kuih Talam – Bahagian 1 (10 jenis)</b> Talam Keladi, Talam Cendol, Talam Lapis Ubi Kayu, Talam Sri Muka, Talam Lapis Merah Putih, Talam Kaswi, Talam Koleh Kacang, Talam Suji, Talam Abuk-abuk Sri Kaya Talam Labu Berlauk Jepun	RM200 / RM220	30/5 (pagi)	<del>28/6</del> (pagi) <b>Tangguh</b>
2	<b>Bengkel Frozen Food – Pakej 1 (Amali)</b> Donat, Kari pap, Cucur Badak, Kuih Bom, Popia, Pau, Putri Ayu, Kasturi, Samos & Rosillse.	RM280 / RM300	17/5 (pagi)	20/6 (pagi)
3	<b>Nasi Kandar &amp; Lauk Pauk Kandar</b> Nasi, Ayam Merah, Ayam Madu, Ayamh Kandar, Kari Kepala Ikan, Kari Udang, Sayur Goreng, Daging kandar, Kari Kambing, Telur Dadar, & Ayam Goreng Mamak.	RM250 / RM270	-	21/6 (pagi)
4	<b>Aneka Roti 20 jenis - (Amali)</b> Loaf Bread, Roti Boy, Mexicen Bread, Butterfly Plate, Mini Pizza, Twin Bun, Sausage Roll, Roti Burger, France Loaft , Roti Benggali, Pandan Bread, Roti Kaya, Peanut Roll, Red Bean Roll, Coconut Bun, Chicken Floss, Buns dan lain-lain.	RM250 / RM270	3/5 (pagi)	-
5	<b>Nasi Lemak Kukus ( 20 jenis lauk)</b> Nasi Lemak Kukus, Ibu Sambal Tumis Ikan Bilis Tumbuk, Ayam Goreng Marsala, Ayam Goreng Rempah, Paru Goreng Rempah, Paru Goreng Sambal, Rendang Daging, Rendang Kasim, Sambal Sotong Kering, Sambal Kerang, Telur Goreng Sambal, Telur Puyuh, Gulai Kacang Panjang, Kangkung Goreng, Hiasan Nasi Lemak, Ayam Vieatnam, Bergedil Daging, Sambal Tumis Udang, Kentang Berlada & Ikan Keli Berlada	RM250 / RM270	2/5 (pagi)	-
6	<b>Nasi Ayam &amp; Set Lauk Pauk</b> Nasi Ayam, Ayam Panggang Hainan, Ayam Panggang Madu, Ayam Panggang Blackpepper, Sos Cili, Sos Halia, Sup, & Ipoh Bean Sprout	RM200 / RM220	24/5 (pagi)	-
7	<b>Nasi Beryani Gum &amp; Set Lauk Pauk</b> Nasi Beryani Gum, Daging Beryani, Ayam Merah Ros, Dalca, Acar Timun, Acar Buah, Desert	RM200 / RM220	31/5 (pagi)	-
8	<b>Masakan Thai (20 jenis Lauk Pauk)</b> Tom Yam Asli Thai, Sayur Campur Thai, Kuah Sos Kerang Rebus, Daging Merah Thai, Sambal Belacan Thai, Hailan Ikan Masin Thai, Sup Thailand, Ayam Masak Halia Thai, Udang Goreng Tepung, Sambal Petai Udang13, Telor Bungkus, Kerabu Mangga (Somtom), Ikan Kukus Thai, Kerabu Sotong / Udang/Ayam/Daging Thai, Paprik dan lain-lain.	RM250 / RM270	-	14/6 (pagi)

9	<b>Nasi Kukus &amp; Set Lauk Pauk</b> Kursus Nasi Kukus, Ayam Goreng Berempah, Ayam Goreng Mamak dll, Acar, Sambal Dalca dan Sambal	RM200 / RM220	-	21/6 (petang)
10	<b>Masakan Barat</b> Chicken Chop, Fish And Chips, Lamb Chop, Beef Steak Mirepoix, Brown Sauces, Blackpaper Sauces, Mushroom Sauces, Tar-tar Sauces, Thousand Island Sauces, Mints Sauces, Mushroom Cream Soup, Chicken soup, Crab meat soup, Shark fin soup, Kentang Putar, Garlic Bread (Roti Bawang Putih)	RM200 / RM220	-	7/6 (pagi)
11	<b>Aneka Mee – Mamak (Bahagian1)</b> Mee udang utara, Mee bandung, Mee Hailam, Mee Ladna, Mee Kung Fu, Mee Goreng Mamak, Mee Yee Mee, Sizzling, Mee Sup Claypoy dll.	RM200 / RM220	31/5 (petang)	-
12	<b>Aneka Mee &amp; Laksa (Bahagian 2)</b> Char Keow Teow Penang, Keow Teow Kerang, Mee Rebus, Mee Jawa, Mee Sup Singapore, Laksa Penang, Laksa Kedah & Laksa Johor	RM200 / RM220	-	-
13	<b>Bengkel Air Soya &amp; Tau Fu Fah</b> Air Soya, Tau Fu Fah, Cendol, Dadih, Air Mata Kucing & Jelly Kelapa	RM150/ RM170	-	14/6 (petang)
14	<b>Jualan Gerai 1</b> - Cakoi (Cakoi, Cakoi Mini, Cakoi Pau, Pandan Kaya, Inti Kacang), Popia Basah, Inti Popia, Sambal Popia	RM200 / RM220	-	-
15	<b>Jualan Gerai 2</b> - Apam Balik Tipis, Apam Balik Besar, Putu Piring, Putu Bambu	RM200 / RM220	-	-
16	<b>Biskut Raya 2009</b> 10 jenis biskut raya terbaru dan terbaik yang esuai untuk jualan di musim perayaan ini.	RM100 / RM120	24/5 (petang)	<del>27/6</del> (petang) <b>Tanggung</b>
17	<b>Aneka Muffin</b> 1.Original Muffin 2.Banana Muffin 3. Chocolate Muffin 4. Blueberry Muffin Mempelajari cara-cara menghasilkan pelbagai muffin untuk jualan dikedai kek, goodies majlis perkahwinan, hamper	RM150 / RM170	-	-
18	<b>Aneka Baulu &amp; Bahulu Gulung</b> Baulu Cermat, Baulu Pandan Choklat Rice, Baulu Capucino, Baulu Choklat Chip, Baulu Gulung Tradisional& Baulu Gulung Batik	RM150 / RM170	-	-
19	<b>Aneka Kek Lapis</b> Kek Lapis Prune2. Kek Kek Lapis Betawi3. Kek Lapis Masam Manis	RM150 / RM170	-	<del>27/6</del> (pagi) <b>Tanggung</b>
20	<b>Aneka Kek Buah</b> Kek Buah Kukus, Kek Buah Bakar, Kek Buah Ringan dalam cup	RM150 / RM170	-	-
21	<b>Aneka Kek Komersil</b> Moist Chocolate Cake -kukus (cup), Moist Banana Cake, Kek Ciffon Pandan, Coremmercial Butter Cake	RM150 / RM120	-	7/6 (petang)
22	<b>Aneka Kek Moden</b> <i>Pandan Layer, Cake Carrot Cake (Toping with chees), Kek Aiskrim</i>	RM100 / RM120	-	-
23	<b>Bengkel Aneka Kek Keju</b> Sicillian Cheese Cake, Kek Keju – Pie, Kek Keju (Taiwan), Kek Keju Mini	RM100 / RM120	-	-
24	<b>Puding</b> Cream Caramel Pudding, Chocolate Smoothie Pudding, Sago Gula Melaka Pudding, Longan Almond Pudding, Creamy Coffe Pudding, Honeydew Coconut Pudding, Soya Pudding, Kelapa Jelly, Sweet Corn Pudding, Banana Pudding, Orange Jelly Mix Fruit Pudding.	RM150 / RM170	-	-

**PERTANYAAN : 016-9191755 / 017-2582728 / 03-80625650**  
**Lawati: [www.kedai2020.com](http://www.kedai2020.com)**

# JADUAL BULAN MEI 2009

(Tertakluk kepada perubahan)

**Perlu daftar** dan hubungi kami (016-9191755 / 03-80625650 /0172582728) terlebih dahulu sebelum menghadiri kelas. Ini untuk mengelakan sebarang kesulitan jika terdapat perubahan pada jadual kelas. Tk

Tarikh	Kursus / Masa
<p style="text-align: center;"><b>!!! PENTING !!!</b></p> <p><b>Sila buat pendaftaran dgn SMSkan nama, jenis kursus ke 016-9191755. Kelas hanya akan diadakan apabila bilangan minima peserta mencukupi. Peserta akan dimaklumkan samada kelas diadakan atau ditangguhkan sehari sebelum tarikh kelas. TK</b></p>	
<p style="text-align: center;"><b>DIADAKAN SETIAP HARI DARI ISNIN - JUMAAT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Kelas Kek Decoration Secara Amali</b></p> <p>Mempelajari cara-cara membuat kek dan dekorasi kek. Kek disediakan dan peserta akan menghias/ mendeko kek masing-masing. Tidak perlu bawa apa-apa, semua peralatan disediakan. Kek dihadiahkan untuk dibawa balik . (Modul : Birthday Cake, Kek 2 Tingkat, Kek Hantaran, Cup Cake dll)</p> <p style="text-align: center;">Setiap modul RM150 (Ahli) - RM170 (Bukan Ahli) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650</p>	
<p style="text-align: center;"><b>2/5 (Sabtu)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Masakan Gerai &amp; Restoran - Nasi Lemak Kukus dan 20 jenis lauk</b></p> <p>Nasi Lemak Kukus, Ibu Sambal Tumis Ikan Bilis Tumbuk, Ayam Goreng Marsala, Ayam Goreng Rempah, Paru Goreng Rempah, Paru Goreng Sambal, Rendang Daging, Rendang Kasim, Sambal Sotong Kering, Sambal Kerang, Telur Goreng Sambal, Telur Puyuh, Gulai Kacang Panjang, Kangkung Goreng, Hiasan Nasi Lemak, Ayam Vieatnam, Bergedil Daging, Sambal Tumis Udang, Kentang Berlada &amp; Ikan Keli Berlada</p> <p style="text-align: center;"><b>MASA:</b> 9.30 pagi – 2 tengahari</p> <p style="text-align: center;"><b>YURAN:</b> RM250/ Bukan Ahli (RM270) Perlu Daftar Hubungi 016-9191755</p>
<p style="text-align: center;"><b>3/5 (Ahad)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Bengkel Sehari - Bengkel Aneka Roti (20 Jenis)</b></p> <p>Loaf Bread, Roti Boy, Mexicen Bread, Butterfly Plate, Mini Pizza, Twin Bun, Sausage Roll, Roti Burger, France Loaft , Roti Benggali, Pandan Bread, Roti Kaya, Peanut Roll, Red Bean Roll, Coconut Bun, Chicken Floss, Buns dan lain-lain.</p> <p style="text-align: center;"><b>(Masa : 10 pagi – 2 petang)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>RM250 /Bukan Ahli RM270 - -</b> Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650</p>
<p style="text-align: center;"><b>9/5 (Sabtu)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Tempahan Khas – Kelas Roti untuk Kelab Big Sisters Panasonic Shah Alam, Selangor</b></p> <p style="text-align: center;">Sesi 1 : 9.30 pagi - 12.30 tengahari</p>
<p style="text-align: center;"><b>10/5 (Ahad)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Tempahan Khas – Kelas Roti untuk Kelab Big Sisters Panasonic Shah Alam, Selangor</b></p> <p style="text-align: center;">Sesi 2 : 2.00 – 5.00 petang</p>
<p style="text-align: center;"><b>16/5 (Sabtu)</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Tempahan Khas – Kelas Frozen food untuk Persatuan Kakitangan Awam Kementerian Pertahanan Malaysia (KAKEP)</b></p> <p style="text-align: center;">Kelas Frozen Food untuk 18 peserta</p> <p style="text-align: center;"><b>MASA:</b> 9.30 pagi - 3.30 tengahari</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Bengkel Frozen Food - Pakej 1 (Untuk Usahawan &amp; Bakal Usahawan)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Donat, Karipap, Cucur Badak, Kuih Bom, Popia, Pau, Putri Ayu, Kasturi, Samos &amp; Rosillse.</b></p>

<b>17/5 (Ahad)</b>	<p>Mempelajari cara-cara menghasilkan kuih yang bermutu tinggi (sedap &amp; sempurna bentuk serta rupa) boleh dijual secara frozen atau segar. Anda akan mempelajari cara-cara memilih tepung yang sesuai, bahan-bahan mentah yang betul, teknik-teknik membuat kuih yang sama bentuk dan rupa, cara-cara membuat kuih dengan pantas &amp; cepat, cara memasak @ mengoreng, cara-cara pembungkusan frozen, cara penyimpanan, tips-tips menghasilkan kuih yang tahan lama, dan lain-lain. Anda tidak perlu mengubahsuai resipi kerana inilah resipi yang kami gunakan untuk perusahaan frozen kami. Ramai bekas peserta telah berjaya mengusahakan peniagaan frozen food hasil dari mengikuti kelas kami. Inilah hadiah dari kami untuk rakyat Malaysia.</p> <p><b>MASA:</b> 10 pg – 2.00 ptg</p> <p><b>YURAN:</b> RM280 (Ahli) / Bukan Ahli (RM300). Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650</p>
<b>23/5 (Sabtu)</b>	<p><b>Tempahan Khas – Kelas Kuih Talam untuk Persatuan Kakitangan Awam Kementerian Pertahanan Malaysia</b></p> <p>Kelas Kuih Talam untuk 18 peserta</p> <p><b>MASA:</b> 9.30 pagi - 3.30 tengahari</p>
<b>24/5 (Ahad)</b>	<p><b>PAGI</b></p> <p><b>Jualan Gerai &amp; Restoran : Nasi Ayam Hainan &amp; Set</b></p> <p>-Nasi Ayam, Ayam Panggang Hainan, Ayam Panggang Madu, Ayam Panggang Blackpepper, Sos Cili, Sos Halia, Sup, Ipoh Bean Sprout</p> <p><b>MASA:</b> 10 pg – 2.00 petang</p> <p><b>YURAN:</b> RM200 (Ahli) / Bukan Ahli (RM220). Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650</p>
	<p><b>PETANG</b></p> <p>Biskut Raya 2009 (10 jenis + 5 resipi percuma)</p> <p>10 jenis biskut raya terbaru dan terbaik yang sesuai untuk jualan di musim perayaan ini.</p> <p><b>MASA:</b> 2.00 – 5.00 petang</p> <p><b>YURAN:</b> RM100 (Ahli) / Bukan Ahli (RM120). Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650</p>
<b>30/5 (Sabtu)</b>	<p><b>Bengkel Sehari- Aneka Kuih Talam (10 jenis) - SIRI. 1</b></p> <p>Talam Keladi, Talam Cendol, Talam Lapis Ubi Kayu, Talam Sri Muka, Talam Lapis Merah Putih, Talam Kaswi, Talam Koleh Kacang, Talam Suji, Talam Abuk-abuk Sri Kaya Talam Labu Berlauk Jepun</p> <p><b>MASA :</b> 10 pagi – 3 petang</p> <p><b>YURAN:</b> RM200 / Bukan Ahli (RM220) Perlu Daftar Hubungi 016-9191755</p>
<b>31/5 (Ahad)</b>	<p><b>Nasi Katering – Nasi Beryani &amp; Lauk Pauk</b></p> <p>Nasi Beryani Gum, Ayam Masak Merah Ros, Daging Beryani, Dalca, Jelata, Acar Buah dan Desert</p> <p>Mempelajari cara-cara memasak nasi beryani gum dan set lauk pauk untuk tujuan jualan di restoran, katering dan gerai. Merangkumi proses-proses penyediaan memasak nasi seperti pemilihan beras yang sesuai, bahan-bahan untuk nasi beryani, penyediaan lauk pauk yang sesuai hingga tips memasak untuk katering.</p> <p><b>(MASA : 10 pagi – 1 petang)</b></p> <p><b>YURAN:</b> RM200 / Bukan Ahli (RM220) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650</p>
	<p><b>PETANG</b></p> <p><b>Jualan Gerai &amp; Restoran - Aneka Masakan Mee (10 Jenis)</b></p> <p>Mee udang utara, Mee bandung, Mee Hailam, Mee Ladna, Mee Kung Fu, Mee Goreng Mamak, Mee Yee Mee, Sizzling, Mee Sup Claypoy dll.</p> <p><b>(MASA : 2 – 5 petang)</b></p> <p><b>YURAN:</b> RM200 / Bukan Ahli (RM220) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650</p>

## JADUAL BULAN JUN 2009

(Tertakluk kepada perubahan)

Tarikh	Kursus / Masa
<b>!!! PENTING !!!</b>	
<p>Sila buat pendaftaran dgn SMSkan nama, jenis kursus ke 016-9191755. Kelas hanya akan diadakan apabila bilangan minima peserta mencukupi. Peserta akan dimaklumkan samada kelas diadakan atau ditangguhkan sehari sebelum tarikh kelas. TK</p>	
<b>DIADAKAN SETIAP HARI DARI ISNIN - JUMAAT</b>	

### Kelas Kek Decoration Secara Amali

Mempelajari cara-cara membuat kek dan dekorasi kek. Kek disediakan dan peserta akan menghias/ mendeko kek masing-masing. Tidak perlu bawa apa-apa, semua peralatan disediakan. Kek dihadiahkan untuk dibawa balik .  
(Modul : Birthday Cake, Kek 2 Tingkat, Kek Hantaran, Cup Cake dll)

Setiap modul RM150 (Ahli) - RM170 (Bukan Ahli) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650

<b>6/6</b> <b>(Sabtu)</b>	<b>Tempahan Khas – Untuk Kelab Big Sisters Panasonic Shah Alam, Selangor</b> Sesi 1 : 9.30 pagi - 12.30 tengah hari
	<b>PETANG</b> <b>Akan dimaklumkan</b>
<b>7/6</b> <b>(Ahad)</b>	<b>Masakan Barat</b> Chicken Chop, Fish And Chips, Lamb Chop, Beef Steak Mirepoix, Brown Sauces, Blackpaper Sauces, Mushroom Sauces, Tar-tar Sauces, Thousand Island Sauces, Mints Sauces, Mushroom Cream Soup, Chicken soup, Crab meat soup, Shark fin soup, Kentang Putar, Garlic Bread (Roti Bawang Putih) <b>MASA:</b> 10 pagi – 1 petang <b>YURAN:</b> RM200 / Bukan Ahli (RM220) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650
	<b>PETANG</b> <b>Aneka Kek Komersil</b> Moist Chocolate Cake -kukus (cup), Moist Banana Cake, Kek Ciffon Pandan, Coremmercial Butter Cake <b>MASA:</b> 10 pagi – 1 petang <b>YURAN:</b> RM150 / Bukan Ahli (RM170) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/03-80625650
<b>13/6</b> <b>(Sabtu)</b>	<b>TIADA KELAS</b>
<b>14/6</b> <b>(Ahad)</b>	<b>PAGI</b> <b>Masakan Thai (20 jenis masakan)</b> Tom Yam Asli Thai, Sayur Campur Thai, Kuah Sos Kerang Rebus, Daging Merah Thai, Sambal Belacan Thai, Hailan Ikan Masin Thai, Sup Thailand, Ayam Masak Halia Thai, Udang Goreng Tepung, Sambal Petai Udang, Telor Bungkus, Kerabu Mangga (Somtom), Ikan Kukus Thai, Kerabu Sotong / Udang/Ayam/Daging Thai, Paprik dan lain-lain. <b>MASA:</b> 10 pagi – 2 petang <b>YURAN:</b> RM250 / Bukan Ahli (RM300) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650
	<b>PETANG</b> <b>Bengkel Air Soya &amp; Tau Fu Fah</b> Air Soya, Tau Fu Fah, Cendol, Dadih, Air Mata Kucing & Jelly Kelapa <b>MASA:</b> 2 – 5 petang <b>YURAN:</b> RM150 / Bukan Ahli (RM170) - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650
<b>20/6</b> <b>(Sabtu)</b>	<b>Bengkel Frozen Food - Pakej 1</b> <b>(Untuk Usahawan &amp; Bakal Usahawan)</b> <b>Donat, Karipap, Cucur Badak, Kuih Bom, Popia, Pau, Putri Ayu, Kasturi, Samos &amp; Rosillse.</b> Mempelajari cara-cara menghasilkan kuih yang bermutu tinggi (sedap & sempurna bentuk serta rupa) boleh dijual secara frozen atau segar. Anda akan mempelajari cara-cara memilih tepung yang sesuai, bahan-bahan mentah yang betul, teknik-teknik membuat kuih yang sama bentuk dan rupa, cara-cara membuat kuih dengan pantas & cepat, cara memasak @ mengoreng, cara-cara pembungkusan forzen, cara penyimpanan, tips-tips menghasilkan kuih yang tahan lama, dan lain-lain. Anda tidak perlu mengubahsuai resipi kerana inilah resipi yang kami gunakan untuk perusahaan frozen kami. Ramai bekas peserta telah berjaya mengusahakan peniagaan forzen food hasil dari

	<p>mengikuti kelas kami. Inilah hadiah dari kami untuk rakyat Malaysia.  <b>MASA:</b> 10 pg – 2.00 ptg  <b>YURAN:</b> RM280 (Ahli) / Bukan Ahli (RM300). Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650</p>
<p><b>21/6</b> (Ahad)</p>	<p><b>PAGI</b>  <b>Nasik Kandar &amp; Lauk Pauk Nasi Kandar</b>  Nasi Kandar, Ayam Kandar, Daging Marsala, Kari Kepala Ikan, Daging Masak Kandar, Ayam Mandu, Ayam Goreng Mamak, Ayam Tandori.  <b>MASA:</b> 10 pg – 1.00 tengahari  <b>YURAN:</b> RM250 (Ahli) / Bukan Ahli (RM270). Perlu Daftar Hubungi 016-9191755 / 03-80625650</p>
	<p><b>PETANG</b>  <b>Kursus Nasi Kukus &amp; Set Lauk Pauk (Aneka Ayam Goreng, Acar, Sambal Dalca dan Sambal)</b>  Mempelajari cara-cara memasak nasi kukus menggunakan bekas khas dan pengkukus. Juga cara-cara menyediakan aneka ayam goreng spt ayam goreng berempah (paling popular), ayam goreng mamak dan ayam goreng USA. Selain itu mempelajari cara-cara menyediakan lauk pauk seperti acar, dalca dan sambal nasi kukus  <b>MASA: 2 – 5 petang</b>  <b>YURAN: RM250 / Bukan Ahli (RM270)</b> - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/ 03-80625650</p>
<p><b>27/6</b> (Sabtu)</p>	<p><b>KELAS INI DITANGGUHKAN KE MINGGU HADAPAN (Cuti)</b></p> <p><b><del>Aneka Kek Lapis</del></b>  <del>Kek Lapis Prune2, Kek Kek Lapis Betawi3, Kek Lapis Masam Manis</del>  -  <del><b>MASA: 2 – 5 petang</b></del>  <del><b>YURAN: RM150 / Bukan Ahli (RM170)</b></del> - Perlu Daftar Hubungi 016-9191755/ 03-80625650</p>
	<p><b>KELAS INI DITANGGUHKAN KE MINGGU HADAPAN (Cuti)</b></p> <p><b><del>PETANG</del></b>  <del><b>Biskut Raya 2009 (10 jenis + 5 resipi pereuma)</b></del>  <del><b>10 jenis biskut raya terbaru dan terbaik yang sesuai untuk jualan di musim perayaan ini.</b></del>  -  <del><b>MASA: 2.00 – 5.00 petang</b></del>  <del><b>YURAN: RM100 (Ahli) / Bukan Ahli (RM120).</b></del> - Perlu Daftar Hubungi <del>016-9191755 / 03-80625650</del></p>
<p>28/6 (Ahad)</p>	<p><b>KELAS INI DITANGGUHKAN KE MINGGU HADAPAN (Cuti)</b></p> <p><b><del>Bengkel Sehari Aneka Kuih Talam (10 jenis) – SIRI. 1</del></b>  <del>Talam Keladi, Talam Cendol, Talam Lapis Ubi Kayu, Talam Sri Muka, Talam Lapis Merah Putih, Talam Kaswi, Talam Koleh Kacang, Talam Suji, Talam Abuk-abuk Sri Kaya Talam Labu Berlauk Jepun</del>  <del><b>MASA : 10 pagi – 3 petang + YURAN: RM200 / Bukan Ahli (RM220)</b></del> - Perlu Daftar Hubungi <del>016-9191755</del></p>

**TAWARAN** : Diskaun 50% untuk pasangan Suami / Isteri yang turut hadir bersama (hanya untuk suami / isteri sahaja).

Untuk pertanyaan : 016-9191755 / 03-80625650 / 017-2582728

**TERIMA KASIH KERANA PANJANG-PANJANGKAN MAKLUMAT INI KEPADA RAKAN-RAKAN.**