



Professional Certificate Course : Korean Bean Paste Flower Piping (3days)

專業證書課程：韓式豆蓉裱花(3天)

Instructor : Miss Phyllis Leung

SSAFA (3天) 韓式豆蓉裱花證書班

SSAFA 3天裱花證書班，由基礎開始教，從裱花手勢、方向、角度、力度到顏色美學、擺花形態、蛋糕抹面都會涉及，完成後將獲發修業證書。

課程內容：

- 約20種不同的花型
- 調色理論和入裱花袋方法
- 講解豆蓉做法，附食譜
- 蔬菜粉/食用色素、色粉的運用
- 擺花技巧

全期費用：\$12,000

以上費用包括：

- A. 由SSAFA簽發的修業證書
- B. 整套上課用的工具，包括：堂上使用的裱花嘴、花釘、花釘座、調色碗連蓋、轉換器和花剪。
- C. 所有課堂以真蛋糕製作。
*堂上不設焗蛋糕環節，所有蛋糕由本教室預備，會提供食譜。

上課時間：10:00am– 5:30pm (下課參考時間)

上課地點：九龍灣 (由九龍灣站沿德福廣場步行4分鐘到達)

**學生可自備簡便午餐

查詢/報名：Inbox或whatsapp 91669306

**完成3天課程後學員將獲授由Sweetie Swans Academy of Flower Art (SSAFA)簽發的修業證書。



Sweetie Swans Academy of Flower Art (SSAFA)

豆蓉裱花證書班 (3天)

Instructor : Miss Phyllis Leung

SYLLABUS



Day 1

On : 5 cupcakes

Flowers :

Mini Rose 小玫瑰

Hydrangea 繡球

Anemone 銀蓮花

Blueberry & Flower 藍莓和花,

Zinnia 百日菊

Leaves 葉 & Buds 花蕾.



Day 2

Wreath

On : 7" real cake

Flowers :

Juliet Rose 庭園玫瑰

Ranunculus 洋牡丹,

Blue bell 風鈴花,

Scabiosa 松蟲草,

Wax flower 蠟梅,

Leaves 立體葉.



Day 3

Basket

On : 5" real cake

Flowers :

Azalea 杜鵑,

Eden Rose

Peony 芍藥

Stock Flower 紫羅蘭,

千日紅

Lavendar 薰衣草

** 圖片只供參考，上課的花型編排因個別情況而更改