



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

持續教育學院
School of Continuing Studies

澳門土生菜及甜品班

課程簡介

本課程旨在教授學員烹煮一些有代表性的土生葡人的菜式及甜品。學員將學到 10 道菜式（甜品及沙律）。當中包括著名：

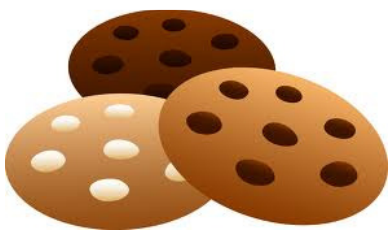
Feijoada	Tacho	Bacalhau Rice	Baked pork chop rice	Curry Prawn / Chicken
	葡式雜燴	馬介休炒飯	西洋焗豬扒飯	咖哩蝦/咖哩雞

教學目標

- 學員將學會烹調土生菜式及甜品
- 學員將學會烹調的技巧
- 學員將學會如何招待土生葡人

教學對象

本課程適合任何對製作土生菜及甜品的人士。



導師 Ms. Lidia Lopes Monteiro

導師的入廚經驗超過 40 年，而且有教授土生菜經驗。

導師有豐富的餐飲接待經驗。

授課語言 廣東話

上課地點 澳門提督馬路 39D-43B 祐適工業大廈 15 樓

上課日期

A. 9 月 1 日至 11 月 3 日	週六 10:00-12:00	課程編號：1204240551	總課時為 20 小時
B. 9 月 1 日至 11 月 3 日	週六 14:00-16:00	課程編號：1204240552	
C. 9 月 5 日至 11 月 7 日	週三 10:00-12:00	課程編號：1204240553	
D. 9 月 5 日至 11 月 7 日	週三 14:00-16:00	課程編號：1204240554	

課程費用 學 費：澳門幣 1,860 元

收生名額 20 人

材料費：澳門幣 350 元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

所有費用一經繳交，恕不退還或轉讓（本院取消開辦該課程除外）。因此，報讀者於報名前，請考慮清楚上課時間及視乎個人具體情況而決定報讀與否。

查詢 電話：8796 1999 / 8796 1998 電郵：scs@must.edu.mo

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs-tw/admission/diploma-certificate-programs/news>