



澳門科技大學  
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY  
博雅學院  
School of Liberal Arts

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

## 甜品培訓課程

### 課程簡介

導師會每一課堂以教授一樣甜品去教授學員如何去使用各種廚房里的工具和器材，透過導師講授示範，之後讓學員去親自烹調使學員感受到做甜品的樂趣和不易。當學員在烹調的過程中，老師會從旁指點，讓學員能適當改正，從而讓學員能更掌握做甜品的技巧。課堂以導師示範講授和學員实操相結合。

### 課程內容

- 一、主要原料理論：麵粉 雞蛋 糖 油及油脂(1小時)
- 二、常用食材介紹：常用鮮果材料(1小時)
- 三、常用工具介紹：常用烘焙工具之介紹、原理及其應用(1小時)
- 四、烘焙須知：(1小時)
  1. 烘餅前之預備工序，產品出爐後之正確處理及儲存
  2. 烘焙時間與溫度
- 五、基本烘焙技法：(4小時)
  1. 基本制法
  2. 鬆酥製法
    - a. 油、麵粉搓入法
    - b. 油、糖攪伴法
    - c. 機器攪拌法
  3. 蛋白如何拂起
  4. 海棉蛋糕基本制法
    - a. 全蛋攪佛法
    - b. 蛋白與蛋黃分離攪打法
    - c. 乳化劑攪打法
- 六、裝飾品製法：朱古力、乾脆生果片(10小時)
  1. 朱古力裝飾品製法
  2. 乾脆生果片制法

## 七、各式甜點實作練習(10小時)

**教學對象** 對甜品製作感興趣之人士

**導師** 具相關專業資格及行業經驗的導師

**授課語言** 廣東話

**報名地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓 博雅學院

**上課地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 (確實地點將於確認開課時以手機短訊通知)

**上課日期**

課程編號：2101120218-0	2021-05-01 - 2021-09-30	週六,日 10:00-13:00	總課時為 28 小時
-------------------	-------------------------	---------------------	------------

**課程費用** 學費：澳門幣 3,220 元

**收生名額** 17 人

材料費：澳門幣 1,100 元 (材料費不包括在資助範圍內，學員須自付)

-----  
**\* 報名注意事項 \*** 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00) [公眾假期除外]

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入**網上報名系統** (網址：<https://sla.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>) 或掃描以下的 QR Code，選擇 **<旅館及餐飲業>** 類別，預先登記個人資料 (不需上傳身份證)，填妥資料後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。
2. 所有費用一經繳交，恕不退還 (本院取消開辦該課程除外) 或轉讓。
3. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

**查詢** 電話：8796 1998 電郵：[sla@must.edu.mo](mailto:sla@must.edu.mo)

網頁：<http://www.must.edu.mo/sla/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院課程資料，可發電郵至 [sla@must.edu.mo](mailto:sla@must.edu.mo) 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/政府部門/學校提供內部培訓，按機構不同要求(主題/時間/地點)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。

