



澳門科技大學  
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

博雅學院  
School of Liberal Arts

## 甜品培訓課程

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

### 課程簡介

本課程將涵蓋相關的原料理論、食材介紹、工具介紹、裝飾品製法以及實踐練習。課程講解製作甜品準備工作和產品的處理儲存，以及時間和溫度的控制。透過理論與實際操作，以掌握甜品製作的技巧。

### 課程內容

- 一、主要原料理論
- 二、常用食材介紹，常用工具介紹
- 三、基本烘焙技法（一），烘焙須知
- 四、基本烘焙技法（二），裝飾品製法
- 五、實踐練習：杏仁奶凍、芒果班戟
- 六、實踐練習：香橙梳乎厘、心太軟
- 七、實踐練習：餅乾、迷你馬德蓮
- 八、實踐練習：棉花糖、馬卡龍

教學對象 有興趣之人士

授課語言 廣東話

證書 出席率達總課時 70% 並通過評核，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書

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）

課程編號：2401140052-0	2024/5/25、6/1、6/8、6/15、 6/22、6/29、7/6、7/13	星期六 14:00-17:00	總課時為 24 小時
-------------------	---	--------------------	------------

\*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用 學費：澳門幣 3,800 元

收生名額 16 人

材料費：澳門幣 720 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 - 13:00;14:30-20:00) [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://scs.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，待本院通知後，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。
4. 如掃二維碼或無法用微信登錄報名系統，可以使用 Chrome 瀏覽器複製鏈接打開。



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

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

- > 如欲收到本院之課程資料，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/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。