



持續教育學院  
School of Continuing Studies

## 澳門土生葡菜

### 課程簡介

本課程旨在教授學員烹調一些有代表性的土生葡人的菜式及甜品。學員將學到 5 道菜式。當中包括：

1. 焗豬扒飯
2. 咖哩雞
3. 逼牛〔月展〕
4. 葡式雜燴
5. 菠蘿蛋糕



### 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

### 教學對象

本課程適合任何對製作土生菜及甜品有興趣的人士。



### 導師

- Ms. Lidia Lopes Monteiro
- Mr. Leonel M.P. Borralho Junior

兩位導師的入廚經驗超過 40 年，而且有教授土生菜經驗  
導師們有豐富的餐飲接待經驗

授課語言 中文

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. 7 月 31 日至 8 月 28 日	週三 10:00-12:30	課程編號：1304250315	(Total hrs: 12.5)
B. 7 月 31 日至 8 月 28 日	週三 14:00-16:30	課程編號：1304250316	
C. 8 月 3 日至 8 月 31 日	週六 10:00 -12:30	課程編號：1304250325	
D. 8 月 3 日至 8 月 31 日	週六 14:00-16:30	課程編號：1304250326	

課程費用 學 費：澳門幣 1,100 元

收生名額 20 人

材料費：澳門幣 250 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](mailto:scs@must.edu.mo)

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

持續教育學院致力開拓終身學習機會，如欲收到本學院之課程資料，可發電郵至 [scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo)，並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。

我們亦為機構/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。