



# 澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

## 持續教育學院

School of Continuing Studies

合辦機構：

# HKCMTC

香港餐飲管理訓練中心

## 虹吸式咖啡製作與品鑒 Siphon Coffee Making and Tasting (咖啡專業文憑系列課程)

### 課程簡介

時尚潮流在不斷地週而復始，虹吸式咖啡現今再次受到矚目。相較之下，虹吸咖啡的花費是這麼的親民，普羅大眾都消費得起。在咖啡被越來越多人接受的環境下，相信慢慢地大家都會想要去了解咖啡的本質，更想要去欣賞單純的咖啡美味，品味各種單品咖啡豆的不同特性，找到屬於自己的味道。那就一起來動手煮出屬於你的專屬香氣吧！本課程講授虹吸式咖啡製作和品鑒，並現場製作咖啡與學員分享。

### 課程大綱

1. 過濾布，彈簧和勾子的操作；
2. 煮咖啡的時候水量、水質；
3. 酒精燈，小火爐之火候控制；
4. 咖啡粉的用量和粗細、攪拌、時間；
5. 過濾器及濾布之清潔；
6. 虹吸式咖啡飲品制作。

### 導師

具相關專業資格及行業經驗的導師

**授課語言** 廣東話

**上課地點** 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號  
獲多利中心 10 樓



### 上課日期

A 班. 2014 年 10 月 29 日	週三 19:00 – 21:30	總課時：2.5 小時
B 班. 2014 年 11 月 05 日	週三 19:00 – 21:30	
C 班. 2014 年 11 月 13 日	週四 19:00 – 21:30	
D 班. 2014 年 11 月 20 日	週四 19:00 – 21:30	
E 班. 2014 年 12 月 03 日	週三 19:00 – 21:30	
F 班. 2014 年 12 月 10 日	週三 19:00 – 21:30	

**課程費用** 澳門幣 250 元

**收生名額** 20 人

若以支票或本票繳費，抬頭請寫上：澳門科技大學持續教育學院。If tuition fee is to be paid by cheque, please make payable to SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY.

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 1807/8796 1809 / 8796 1998 電郵: [scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo)

網址: <http://www.must.edu.mo/scs-tw/course/diploma-certificate-programs>

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。



# 咖啡專業文憑系列課程 – 修讀路線圖

更多課程...

日式咖啡及創意

虹吸式咖啡製作與品鑒

咖啡調配師證書課程 (高階) (12 小時)

職場減壓日式手沖咖啡

咖啡調配師證書課程 (進階) (12 小時)

咖啡拉花

咖啡調配師證書課程 (6 小時)

咖啡師導師課程 (10 小時)

餐飲營運知識與危機處理 (12 小時)



- ◇ 修畢以上課程累計 120 小時，將獲發本院發出的  
咖啡專業文憑 (名稱待定)