



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：

啡廚學院



3D 咖啡拉花+Espresso 技巧工作坊 3D Latte Art and Espresso Workshop

(咖啡專業文憑系列課程)

課程簡介

本課程是「咖啡調配師證書課程」的延續。愛好咖啡的人，除了喜歡細聞咖啡香氣、輕啜其濃郁甘香，更懂得欣賞咖啡千變萬化的味道與形態，亦很想親手為咖啡劃上圖案，並賦予生命，製造屬於自己的咖啡藝術品！

課程大綱

- 認識 Espresso 濃縮咖啡
- 咖啡拉花技巧
- 咖啡千變萬化的味道與形態
- 打發奶泡及劃花藝術
- 立體(3D)拉花技巧
- 立體拉花的奶泡講求



對象 完成「咖啡調配師證書課程」或任何有基本咖啡認識人士

導師

具相關專業資格及行業經驗的導師

授課語言 廣東話

上課地點 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 10 樓—澳門科技大學持續教育學院

上課日期

M 班： 2015 年 11 月 14 日	週六 17:30 - 19:30	總課時 2 小時
-----------------------	------------------	----------

課程費用 MOP 250

Class Size 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 1999 / 8796 1809

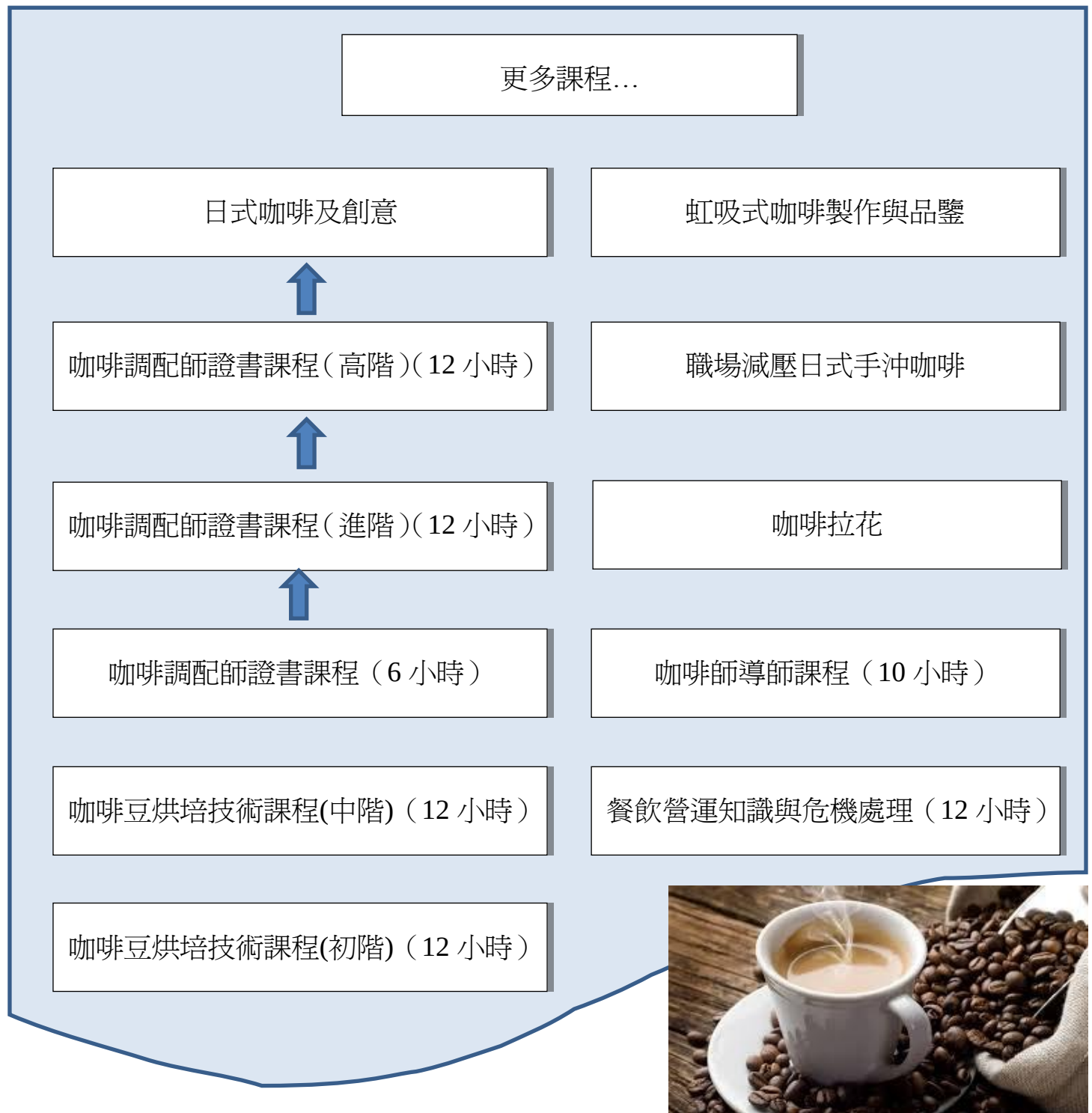
電郵：scs@must.edu.mo

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，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



✧ 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)