



自釀手工啤酒專業課程 (餐飲專業文憑系列課程)

課程簡介

自釀啤酒——剛開始是一項技術，現在漸漸變成了一門藝術。課程開始自釀啤酒時，就是啤酒的基本配方。自釀啤酒要經過磨碎麥芽、糖化、過濾、熬煮、發酵、冷卻、裝瓶的過程。學員主要掌握「溫度」的控制能力，新手由於流程不熟練，往往手忙腳亂，可是經過課程學習到一些關鍵點：像是在麥芽中的澱粉會藉著溫度轉化為糖份。課程會深入了解如何製作手工啤酒，了解自釀啤酒的「獨特文化」、「個性」和「自我」，那種由麥芽提煉出來的醇厚濃郁、清甜不膩的口感，令人回味無窮。

課程大綱

- (一) 研磨技巧實操。
- (二) 浸泡出糖的方法，如何採取階段控溫和措施，對浸出物和出糖率指標有一定要求。
- (三) 酸鹼度控制，水的 PH 值認識和對釀造的影響。
- (四) 酵母品種的選擇與認識，啤酒的釀造分為上層發酵和底(下)層發酵。
- (五) 材料烹調和衛生管理。

磨碎麥芽 → 糖化過濾 → 熬煮麥汁 → 裝桶發酵 → 熟成裝瓶

教學對象 對自釀啤酒或發酵工藝有興趣的人士

授課語言 廣東話

導師 李錦輝老師 (Alan Lee) (策劃及首席導師)
及其他具相關專業資格及行業經驗的導師

證書 學員完成課程後，可獲澳門科技大學持續教育學院頒發證書。

報名及上課地點 1. 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓—澳門科技大學持續教育學院
2. 亦歡迎包班，於啤酒實驗室 (香港九龍鴻圖道 6-8 號樂居工業大廈四樓) 上課

上課日期

課程分兩部分：首 4 小時為前期制作過程，2 星期後學習後期制作，總課時為 6 小時。

A 班. 2017 年 4 月 29 日 (週六) 上午 10:00-14:00 5 月 13 日 (週六) 下午 18:00-20:00	課程編號：S161000128	總課時：6 小時
--	-----------------	----------

課程費用 澳門幣 1,200 元

收生名額 20 人

* 報名注意事項 *

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://coes-stud.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，帶備身份證正、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票 (抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”) 繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元。**
3. 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。
4. 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 1805 / 8796 1807 電郵：scs@must.edu.mo

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



- 如欲收到本院課程資料，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”。
- 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。