



## 馬來西亞-拉茶(Teh Tarik) 技巧與品嚐

### 課程簡介

拉茶(Teh Tarik)是馬來西亞人民所獨創，拉茶其實就是奶茶，馬來西亞人稱為“飛茶”。拉茶是用兩個杯子拉來拉去，拉得越長，起泡越多，味道就會好。茶香與奶水混合在一起後，反覆倒在茶杯間，兩隻茶杯距離越遠，泡沫就越細緻，用“拉”這個動作，完美的混合奶水於茶中，從而帶出濃郁風味的奶香。

### 教學內容

1. 如何拼配茶葉、香料配合技巧
2. 選擇牛奶，混合茶葉使牛乳顆粒反復拉倒、撞擊而破碎至乳化技巧
3. 拉茶技巧，水溫控制和拉茶力度、長度以使茶起泡
4. 控制茶味、奶沫和茶色香滑技巧

**教學對象** 任何有興趣之人士

**導師** 具相關專業資格及行業經驗的導師

**授課語言** 廣東話

**報名及上課地點** 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

### 上課日期

A 班. 2017 年 6 月 17 日	週六 10:00-17:00	課程編號：S160400074	總課時 6 小時
----------------------	----------------	-----------------	----------

**課程費用** 澳門幣 700 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](mailto:scs@must.edu.mo)

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

- 如欲收到本院之課程資料，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”。
- 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。

