



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：

佛山饒朝



蔡潔儀廚藝坊



啡廚學院

中式料理烹調

黃飛鴻宴 - 意境菜

(餐飲專業文憑系列課程)

課程簡介

意境菜，是一種色、香、味、形、滋、養與食的融合，巧妙地呈現情景交融、虛實相生，活躍著生命律動的韻味。把黃飛鴻功夫融入菜式的創新和想像中，從而把佳餚做到充滿生命，滿足食客的品味需求。

以食物的烹調藝術，從視覺、味覺上都令人耳目一新。創新中國菜式的意境，做到“一菜一意境”，反映黃飛鴻功夫意境之美，呈現出情景交融、虛實相生的韻味和詩意空間，成就“最具生活品味”的美食。練好武功，必須下功夫，廚藝亦須下功夫。珠三角美食之鄉 — 佛山，功夫的美味佳餚就藏於此處。我們一起到武術之鄉嘗嘗落足功夫的味道吧！



課程大綱

- 什麼是意境菜
- 創新之意境菜概念
- 冷盤甜菜的浸漬技巧
- 特殊調味和香味的作法
- 食材的處理和分切法
- 食材和火力的平衡技巧



教學對象 對烹調、飲食文化有興趣人士

授課語言 廣東話

導師 中華御廚沈祖榮大師

蔡潔儀廚藝坊校長及專業指導老師

證書 完成課程後，獲發澳門科技大學持續教育學院證書。

報名地點 澳門宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓 - 澳門科技大學持續教育學院

上課地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 廚藝學教學實驗室

上課日期

2017 年 5 月 26 及 27 日	星期五 14:00 - 21:00	課程編號： S170100077	總課時 12 小時
	星期六 10:00 - 17:00		

課程費用： 港幣/澳門幣 3,600 元

收生名額： 30 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>）或掃瞄以下的 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；若閣下未能親臨本院，可將上述報讀資料及學費郵寄至本院以完成報名手續：

澳門宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓
澳門科技大學持續教育學院
梁耀恒先生收
電話：(+853) 8796 1807

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**，澳門或香港支票均接受，若以港幣支付，匯率(HKD:MOP)將以 1:1 計算。
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。

