



南天鮑王歐錦和大師技藝傳授班 (星廚證書一星內容)

課程簡介

時代在改變，科技也愈加發達，烹調方式也不斷變化。本課程邀請了南嶽宗師歐錦和師傅，歐師傅將把自己多年的從業經驗傳授予大家，帮助大家追上時代的步伐。

課程大綱

xcyc 0101	食材原料進階
xcyc 0102	火候進階
xcyc 0103	手法進階
xcyc 0104	科學配料及營養
xcyc 0105	冷熱菜調味進階
xcyc 0106	創新理念及趨勢
xcyc 0107	南天鮑魚烹飪方法

教學對象 餐飲從業人士

授課語言 廣東話 / 普通話

導師 歐錦和師傅

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

2017 年 8 月（實際日期待定，歡迎包班）	課程編號：S170700107	總課時 12 小時
-------------------------	-----------------	-----------

課程費用 學 費：澳門幣 3,800 元

收生名額 30 人

材料費：待定，視乎當令食材而定

* 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 1807 / 8796 1805 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。

