



加勒比海菜 Caribbean Cuisine

課程簡介

加勒比海風景優美，入饌食材七彩繽紛，健康清新，充滿大自然味道；加勒比海菜融合多民族烹調技巧，菜式變化多端，既能滿足不同人種的口味要求，還可以創造出其菜系的獨特風味，令人迷戀。

課程內容

- 湯底，調味料及基礎烹調原理
製作及品嚐：清雞湯、魚湯
- 風味小食與沙律
製作及品嚐：蟹肉木瓜沙律、鮮蝦串燒芒果沙律
- 紅燒牛肉蔬菜湯、加勒比海燴雜菜
- 甜蕃薯茄湯、海辣醬鱸魚
- 焗釀蟹蓋、椰汁青口、島國海鮮飯
- 芒果香蕉奶昔、古巴菠蘿汁、椰子蛋酒



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

課程編號：1704250525-0	2017 年 9 月 2、9、16、23、30 日、10 月 7 日	週六 10:00-13:00	總課時 18 小時
-------------------	------------------------------------	-------------------	-----------

課程費用 學費：澳門幣 1,850 元

收生名額 20 人

材料費：澳門幣 720 元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

* 報名注意事項 *

- 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。
- 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**。
- 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。
- 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”。
- 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。

