



## 日本酒初級課程

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

### 課程簡介

日本文化中，日本清酒是常見的酒精飲品，但因日本酒的複雜性令不少人難以理解而卻步。本課程以提升學員對日本酒的了解，以知識和品飲技巧為主；從歷史、製作過程、酒標、等級分類及教授以唎酒師的方向品飲等，從多角度深入淺出了解日本酒的世界，為對日本酒有興趣人士開啟認識日本酒的華麗大門。

### 課程大綱

- 日本酒的歷史
- 日本酒市場現況
- 了解酒精飲品的分類
- 日本酒的原料
- 日本酒製作過程
- 精米步合是甚麼
- 認識酒標，了解詞彙及釋義
- 特定名稱酒(日本酒的分級)
- 認識著名酒區及風格
- 如何正確品嚐日本酒，佐餐技巧
- 適飲溫度和酒器
- 從<薰，爽，醇，熟>的角度了解日本酒
- 正確的存放溫度和保存方法
- 日本酒知識



**對象** 對日本酒知識有興趣之人士

**導師** 具相關專業資格及行業經驗的導師

**授課語言** 廣東話

**上課及報名地點** 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**

課程編號：1707270342-0	2018 年 1 月 12、19、26 日	週五 19:00 – 22:00	總課時 9 小時
-------------------	-----------------------	------------------	----------

**課程費用** 學費：澳門幣850元

**收生名額** 20人

材料費：澳門幣500元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

**\* 報名注意事項 \*** 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00)、星期六(9:00 - 13:00) [公眾假期除外]

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。