



澳葡菜課程 Macanese Cuisine

課程簡介

澳葡菜又被稱為土生葡菜，是由居住在澳門的葡萄牙人，揉合中國及葡萄牙材料及烹調方法發展而成的菜式，也有說是集印度、馬來西亞、非洲菜之大成，總括而言就是一種融和菜式。

課程內容：(以下其中 5 款)

咖哩燴羊肉	葡國雞
紅酒燻牛尾	馬介休球
三角豆燴牛肉	薯蓉焗馬介休
薯蓉青菜湯配炸蟹肉餅	肉醬意粉
白汁芝士焗海鮮飯	葡式海鮮燴飯
焗豬扒飯	芋頭碌結，配蕃茄莎莎
紅豆燴豬手	非洲雞
澳門式扒蝦	葡式豬肉粒
葡式釀魷魚	西洋燴羊肉



教學對象 對澳葡菜製作感興趣之人士

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：1801280138-0	2018 年 4 月 14 日 - 5 月 12 日	週六 15:00-17:30	總課時 12.5 小時
-------------------	----------------------------	----------------	-------------

課程費用 學費：澳門幣 1,420 元

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）

收生名額 17 人

* 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 1809 / 8796 1805

電郵：scs@must.edu.mo

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs/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。

