



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

啡廚學院

加勒比海菜 Caribbean Cuisine

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

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

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



教學對象 任何有興趣的人士

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座教學大樓 2 樓 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 **授課語言** 廣東話

課程編號：1804250140-0	2018 年 8 月 19、26 日、9 月 2、9、23、30 日 【9 月 16 日休課】	週日 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 *** 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://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 1998 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。

