



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

印度風味菜工作坊 Indian Cuisine Workshop

課程簡介

印度最具多樣美食國家，最迷人的素食風味。料理風格隨城邦與城鎮而異，不同村落有不同特色。茶、啡在十八世紀，已在印度成為文化，阿薩姆生長的茶就是為人共知。

課程內容

1. 小食、沙律、飲品（以下其中兩款）
香煎羊肉丸 / 小黃瓜沙律 / 酸甜馬鈴薯 /
芥末花椰菜 / 椰香咖喱什錦菜 / 印度阿薩姆奶茶 /
馬莎拉咖啡
2. 主菜 / 海鮮（以下其中四款）
香辣雞腿湯 / 印度天婦羅 / 喀什米爾小羊排 /
串烤魚塊 / 香蕉葉包魚 / 咖喱烏賊



教學對象 任何有興趣之人士

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：S18040050	2018 年 10 月 4、11 日	週四 14:30-17:30	總課時 6 小時
----------------	--------------------	----------------	----------

課程費用 學 費：澳門幣 800 元

收生名額 20 人

材料費：澳門幣 200 元

*** 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。