



本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

慢煮細嚼烹調技巧課程-亞洲佳餚

課程簡介

低溫慢煮可以最大程度保留食物的原味原色，減少食鹽的使用或者可以完全不用，保留食物的營養成分，分離食物原汁和清水，比蒸、煮更能保留維他命成分，不需要油或者只需要極少的油，保證每次烹飪的結果都是一樣的。因此，“低溫慢煮”烹飪非常適合人體吸收。本課程詳細闡述低溫烹飪的特點和其應該掌握的各種原理知識，並將實際示範烹調亞洲國家之菜餚，以讓課程能將理論和實踐相結合。

課程大綱

- 慢煮原理、好處和注意事項
- 抽真空的原理和方法
- 如何選擇慢煮機和真空機
- 慢煮器皿和食物保存
- 實操教程：（教授其中的 4 款）
咖喱牛肋條 / 泰之味鱸魚 / 白咖喱豬頸肉 /
海南雞 / 味增大蝦 / 鹽燒三文魚



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：1804270186-0 | 2018 年 9 月 20、27 日、10 月 4、11 日 | 週四 19:00 – 22:00 | 總課時 12 小時 |
|-------------------|--------------------------------|------------------|-----------|

課程費用 學 費：澳門幣 1,380 元

收生名額 17 人

材料費：澳門幣 300 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]

- 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>）或掃瞄以下的 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。
- 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 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。

