



咖啡豆烘焙技術課程(初階) Coffee Beans Roasting (Level I)

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

課程簡介

烘焙的意義，從咖啡生豆變成能被拿來飲用的咖啡豆，其間必經的步驟為「烘焙」，講通俗一點就是「烤焦」，因為烤過的咖啡豆才能散發出令人無法抵擋的誘人香味。

課程大綱

1. 將生咖啡豆烘焙，使咖啡豆呈現出獨特的咖啡色、香味與口感。烘焙最重要的是能夠將豆子的內、外側都均勻地炒透而不過焦。是沖泡好喝咖啡最重要也最基本的條件。
2. 烘焙的基本原則，烘焙最重要的是能夠將豆子的內、外側都均勻地炒透。
3. 學習透過火力將豆中的水分順利地排出，此一步驟若太操之過急則會起斑點，而且味澀嗆人。
4. 咖啡的味道百分之七十是取決於烘焙，因此烘焙是沖泡出好喝咖啡的重要程序。
5. 烘焙的技術若好，則咖啡豆大而膨脹、表面無皺紋、光澤均稱，各有其不同風味。
6. 將咖啡豆煎培出其最大極限的特色，正是烘焙的最終目標。

對象 準備投入烘焙業者、咖啡專業思考與投資評估者、專業咖啡師、喜好咖啡的人士

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座二樓 持續教育學院

上課地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（**確實地點將於確認開課時以手機短訊通知**）

上課日期

授課語言 廣東話

課程編號：1807290061-0	2019 年 1 月 26 日、2 月 2 日	週六 10:00 – 13:00 14:00 – 17:00	總課時 12 小時
-------------------	-------------------------	-----------------------------------	-----------

課程費用 澳門幣 \$1,800

收生名額 10 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://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。

