



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

養生食療工作坊 Health and Diet Cooking Workshop

課程簡介

養生食療之菜餚設計不同於一般藥膳，以家常菜的角度烹調，讓家人不止享受飽足的一餐，還要了解食材的特性，以烹調出一餐開胃，健脾胃的菜式。讓家人吃得好、吃得美味、吃得營養均衡，同時亦可透過食材的配搭改善體質，提昇個人免疫系統。

課程大綱

- 季節養生食材選擇
- 容易消化和吸收的菜式烹調示範：
 1. 涼拌珊瑚草
 2. 梅子牛蒡沙律
 3. 四神當歸蝦仁
 4. 白玉燴三鮮



【備註：會因應季節及時令食材作調整】

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：S180400049	2018 年 11 月 22、29 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 150 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。