



# 澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院

School of Continuing Studies

## 澳葡菜課程

### Macanese Cuisine

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

#### 課程簡介

澳葡菜又被稱為土生葡菜，是由居住在澳門的葡萄牙人，揉合中國及葡萄牙材料及烹調方法發展而成的菜式，也有說是集印度、馬來西亞、非洲菜之大成，總括而言就是一種融和菜式。本課程將按當季的時令食材，教授以下其中 5 款的菜式。

課程內容：(本班次將教授 \* 的 5 款)

*咖哩燴羊肉	葡國雞
*白豆燴鹹豬手	馬介休球
*三角豆燴牛肉	薯蓉焗馬介休
*葡式釀魷魚	肉醬意粉
*白汁芝士焗海鮮飯	葡式海鮮燴飯
焗豬扒飯	芋頭碌結，配蕃茄莎莎
紅酒燻牛尾	非洲雞
澳門式扒蝦	葡式豬肉粒
薯蓉青菜湯配炸蟹肉餅	西洋燴羊肉



**教學對象** 對澳葡菜製作感興趣之人士

**報名地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 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：1804300124-0	2018 年 11 月 10、17、24 日、12 月 1、15 日	週六 15:00-17:30	總課時 12.5 小時
-------------------	------------------------------------	-------------------	-------------

**課程費用** 學費：澳門幣 1,420 元 **收生名額** 17 人  
材料費：澳門幣 500 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](mailto: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](mailto: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。

