



澳門科技大學  
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院  
School of Continuing Studies

本課程已納入  
教青局  
持續進修發展計劃

## 基礎專業烘焙課程 Certificate in Professional Bakery

### 課程簡介

課程將教授如何製作正統法式甜品，從食材的選擇以至不同製作方法的技巧，皆有詳細講解及教導。完成課程後，學員能掌握基礎蛋糕的製作以至各類甜品的製作。

### 課程內容：

1. Entremet 法式蛋糕製作 - 朱古力慕絲
2. 法式黃油餅乾製作 - 切片和裱花
3. 法式牛油蛋糕製作 - 費南雪
4. 法式泡芙製作
5. 法式甜撻製作 - 檸檬撻和蘋果批
6. 馬卡龍製作 - 法式和意式馬令
7. 千層酥製作 - 法式拿破崙
8. 傳統法式歌劇院蛋糕製作



**教學對象** 有基本烘焙基礎或任何對甜品製作有興趣人士

**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：1804270097-0	2018 年 11 月 4、11、18、25 日	週日 10:00-13:00 14:30-17:30	總課時 24 小時
-------------------	--------------------------	-------------------------------	-----------

**課程費用** 學 費：澳門幣 2,560 元

**收生名額** 19 人

材料費：澳門幣 960 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。

