



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
教育局
持續進修發展計劃

東南亞菜課程

Southeast Asian Cuisine

課程簡介

東南亞地區因受熱帶氣候影響，其大多數菜色都會運用各種新鮮香料加以烹調，讓人胃口大開。本課程將按當季的時令食材，教授以下其中五款菜式的烹調。

課程內容：(將教授以下其中 5 款的菜式)

馬來西亞咖喱牛肉	馬拉米線	印度咖喱雞
馬拉炒麵	新加坡叻沙	印尼炒飯
馬來西亞燒魚	新加坡肉骨茶	越南牛河
馬拉辣板蝦	新加坡大蝦面	綠咖喱雞
馬拉咖喱魚	海南雞飯	泰式炒河粉
馬來西亞咖喱雞	福建炒麵	檳城炒貴刁
馬拉椰漿飯	三巴醬炒蝦仁	香辣醬炒花甲



教學對象 對烹飪製作感興趣之人士

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：1810322237-0	2019 年 4 月 27 日至 6 月 1 日 【休課：5 月 11 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]**

- 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。
- 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。

