



140 Acres SSS Strawberry Farm, Queensland, Australia

節日食品制作課程 Preparing Festive Foods Course (適當運用澳洲食材)

首 20 名報讀者，將可獲
贈手作曲奇 1 份，數量有
限，先到先得！

課程簡介

復活節即將來臨，大家都會於節日期間享用應節的西式甜品、小食。如能親手在家中制作食品，自用或送禮，皆能提升節日氣氛，共享歡樂。當然，更可以配合個人口味，並減低加入不必要添加劑風險。

此課程食譜、示範指導為陳嘉玉小姐。陳小姐畢業於食品營養學，專注產品開發，過往亦在香港多次得獎，如香港食品委員會少鹽少糖食品制作、煤氣公司食品比賽冠軍獎等。陳小姐善用澳洲 Bundaberg 食材，更榮獲當地市長 Jack Dempsey 讚許。

本課程將使用澳洲的食材，導師示範及學員親自制作以下其中 2 款的小食：

Chocolate Macadamia Nut
Cake



朱古力澳洲堅果蛋糕

Strawberry Cookie



草莓曲奇

Vegetable Muffin



蔬果蛋糕

陳嘉玉小姐工作中



領獎典禮



陳嘉玉小姐與奔德堡市長

Jack Dempsey 合照



支持機構
Supported by:



Unit 13, 8/F, Kenning Industrial Building, 19 Wang Hoi Road, Kowloon Bay, Kowloon, Hong Kong.

課程大綱

- 健康材料選擇及保存
- 食品衛生操作的重要
- 制作簡易烘焙食品示範
- 手作食品練習及試食



濃縮草莓粉



澳洲奔德堡堅果

教學對象 對制作食品、小食有興趣人士

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

上課日期及時間 **授課語言** 廣東話

日期	課程編號	時間	課時
2019 年 3 月 23 日 (星期六)	S190100010 (上午班)	10:30-13:00	2.5 小時
	S190100011 (下午班)	14:30-17:00	2.5 小時

收生名額 20 人

課程費用 成人：澳門幣 480 元／位 (已包括材料費)

每位成人可帶同 1 位小朋友上課，小朋友的收費如下：

6-12 歲：免費

13-15 歲：半價

16 歲或以上：全額

*** 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。

