



## 國宴大師-滿漢全席證書課程(I)

### 課程簡介

滿漢全席源流考述，從時間上不斷發展演變的飲食文化，餐飲禮儀，烹調工藝，不同的省府埠邑和不同的承辦者有不同烹飪手法，禮儀程序也不完全一致。課程學習鮑、參、翅、肚的烹飪工藝，盛大宴席擺設佈局，八音樂曲和舞蹈，禮儀服飾等，顯現中國飲食文化藝術。

### 課程大綱

- 清宮飲食文化的演變、特徵和成就
  - 清代滿漢席與滿漢全席的禮儀
  - 滿漢全席的烹調特式，刀功、配料、火候、調味、裝盆和造型
  - 認識三十二珍、山八珍、海八珍、禽八珍和草八珍
  - 國宴首選鮑魚處理方法和分類，烹調方法
- (註：此課程以課堂講述、展示、示範為主，不設實操環節。)

**對象** 任職大酒店超過 5 年以上的廚師和酒店管理者

**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

授課語言 廣東話

課程編號：S181000090	2019 年 3 月 28 日及 29 日	週四及週五 10:00-13:00; 14:00-17:00	總課時 12 小時
-----------------	-----------------------	--------------------------------------	-----------

**課程費用** 澳門幣 12,800 元

**收生名額** 15 人

**\* 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、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
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。

