



澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

持續教育學院

School of Continuing Studies

合辦機構

啡廚學院

本課程已納入
教育局
持續進修發展計

慢煮細嚐烹調技巧課程-西式美味

Sous Vide Cooking Technique - Western Cuisine

課程簡介

低溫慢煮可以最大程度保留食物的原味原色，減少食鹽的使用或者可以完全不用，保留食物的營養成分，分離食物原汁和清水，比蒸、煮更能保留維他命成分。不需要油或者只需要極少的油，保證每次烹飪的結果都是一樣的，因此，“低溫慢煮”烹飪非常適合人體吸收。本課程詳細闡述低溫烹飪的特點和其應該掌握的各種原理知識，並將實際示範烹調西式的菜餚，以讓課程能將理論和實踐相結合。

課程大綱

- 慢煮原理、好處和注意事項
- 抽真空的原理和方法
- 如何選擇慢煮機和真空機
- 慢煮器皿和食物保存
- 實操教程：（教授其中的 4 款）
帶子藜麥沙律 / 法式油封鴨腿 / 甜菜汁鴨胸 /
紅酒牛尾 / 酒醋牛仔骨 / 葡萄牙紅豆豬手



教學對象 任何有興趣的人士

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：1901280019-1	2019 年 6 月 2 - 6 月 23 日	週日 14:30 - 17:30	總課時 12 小時
-------------------	-------------------------	------------------	-----------

課程費用 學 費：澳門幣 1,380 元 **收生名額** 17 人
材料費：澳門幣 300 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

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。

