



本課程已納入
教青局
持續進修發展計劃

果醬製作和烹調藝術

課程簡介

本課程教授果醬烹調技巧和餐酒搭配。天然成份自家制作，無添加防腐劑，色素和香料，濃稠的質地來自水果基底果膠，散發濃郁果香，甜味層次豐富，口感貼近自然水果。

課程內容

- 一、認識果醬原料，水果、糖的配合；
- 二、果醬、果泥和凝露；
- 三、基底果膠和焦糖制作；
- 四、時令果醬/烹調實操（其中 4 款）
 1. 香蕉桔子醬
 2. 廣東柑橘凝露
 3. 清蒸鱈魚佐果醬蝦
 4. 橘子醬烤鴨
 5. 鵝肝梨子沙拉
 6. 油醋彩椒



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：1810280040-1	2019 年 6 月 2 - 6 月 23 日	週日 10:00-13:00	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。