



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
教青局
持續進修發展計劃

耶路撒冷風味菜餚

Jerusalem Cuisine

課程簡介

耶路撒冷熱情洋溢的氣息，猶如一幅馬賽克拼圖。食物風味與氣味孕育了人類初始味覺，多樣性豐富的食材，在食物烹調及食材運用上，使人為之着迷、興奮。

課程內容（教授其中的4款）

- 烤甜薯無花果 / 波菜嫩葉沙律拌椰棗杏仁
- 杏桃栗子和羅望子燉乳鴿 / 白酒小豆煮香梨
- 糖醋醃魚 / 無花果醬燉鮭魚排
- 番茄醬白酒大蝦、扇貝 / 番茄洋葱醬雞肉
- 香煎鯖魚佐甜菜根和柳橙莎莎醬
- 烤雞佐耶路撒冷朝鮮薊和檸檬



學員在離開課室前，須自行清洗在上課時所使用過的用具及器皿。

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：1904290427-0	2019 年 8 月 4、11、18、25 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。

