



咖啡豆烘焙技術課程(中階) Coffee Beans Roasting (Level II)

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

課程簡介

世界各國都有其偏好的烘焙傾向，在東京，微深的中度烘焙較受歡迎，但慢慢地也傾向於深度烘焙。本課程教授生豆的基礎知識及加工方式概論，並介紹世界上的咖啡豆三大品種，即羅布斯塔 (Robusta)，阿拉比卡 (Arabica)，和利伯瑞卡 (Liberica)。

課程大綱

1. 瞭解烘焙機及烘焙過程。
2. 三大反應過程，梅納反應的核心是將咖啡豆的體積膨脹，咖啡豆內的蛋白膨脹。
3. 焦糖反映的核心是著色，二爆纖維迅速的破壞是咖啡內部的油脂滲出。
4. 正確使用維護烘焙機。
5. 實地操作實習掌握烘焙的全過程。



對象 準備投入烘焙業者、咖啡專業思考與投資評估者、專業咖啡師。

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：1904290424-0	2019 年 11 月 23、30 日	週六 10:00 – 13:00 14:00 – 17:00	總課時 12 小時
-------------------	---------------------	-----------------------------------	-----------

課程費用 澳門幣 \$1,800 **收生名額** 10 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。