



本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

## 意式咖啡甜點課程

### 課程簡介

導師會以簡授配合文字教授學員認識不同種類的咖啡特質，產地、調配方法等，帶學員認識用咖啡為配搭的糕點的制作方法和注意事項，接下來用幾種甜點讓學員親自去嘗試制作。當學員在烹調的過程中，老師會從旁指點，讓學員能適當改正，從而讓學員能更掌握技巧。課堂以導師示範講授和學員实操相結合。

### 課程大綱

認識咖啡-世界各地咖啡品種：

- 1.咖啡烘焙原理，研磨技巧。
- 2.咖啡沖煮方法。(土耳其、越南、印尼、南山、夏威夷、中國、韓國、日本及臺灣)
- 3.手沖咖啡: 1.日本手沖流派之火山沖 2 日本手沖流之點滴法 3.手沖咖啡松屋法
4. 虹吸壺：一；觀賞性（表演性強）二；沖煮操作樂趣 三；儀式感四；單品的 body 和香氣五；可以煮咖啡、紅茶
5. 意大利咖啡制作技巧 Espresso Cappuccino Latte
6. 認識甜點-奶酪、牛油、芝士(油及油脂基本原理)
7. 糖為碳水化合物(單醣類、雙醣類、多醣類)
8. 麵粉(小麥之化學結構)，蛋白質、碳水化合物，油脂，礦物質鹽，水，維他命
9. 雞蛋在烘焙過程時產生功能、種類、衛生管理。
10. 魚膠粉使用法
11. 各種醬汁制法：
12. 裝飾品制法(朱古力、乾脆生果片)
13. 餅食、甜品及麵包實習篇
14. 鬆餅與批撻制法
15. 手指餅基本制法
16. 海棉蛋糕基本制法

**對象** 有興趣人士。

**報名地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 0 座 6 樓 博雅學院

**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

**收生名額** 17 人

課程編號：2101120099-0	2021 年 8 月開放登記 開課日期可參考報名系統	週六、日 14:30 – 17:30	總課時 28 小時
課程編號：2104130253-0			

\*確認成班後透過短信形式另行通知

**課程費用** 澳門幣 \$3,220

**材料費** 澳門幣 \$1,100 (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) [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://sla.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>) 或掃瞄以下的 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. 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。
3. 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：[sla@must.edu.mo](mailto:sla@must.edu.mo)

網頁：<http://www.must.edu.mo/sla/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院課程資料，可發電郵至 [sla@must.edu.mo](mailto:sla@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/學校提供內部培訓，按機構不同要求(主題/時間/地點)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。