



東南亞菜課程 Southeast Asian Cuisine

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

課程簡介

東南亞地區因受熱帶氣候影響，其大多數菜色都會運用各種新鮮香料加以烹調，讓人胃口大開。本課程將按當季的時令食材，教授以下其中五款菜式的烹調。

課程內容：(將教授以下其中 5 款的菜式)

馬來西亞咖喱牛肉	馬拉米線	印度咖喱雞
馬拉炒麵	新加坡叻沙	印尼炒飯
馬來西亞燒魚	新加坡肉骨茶	越南牛河
馬拉辣板蝦	新加坡大蝦面	綠咖喱雞
馬拉咖喱魚	海南雞飯	泰式炒河粉
馬來西亞咖喱雞	福建炒麵	檳城炒貴刁
馬拉椰漿飯	三巴醬炒蝦仁	香辣醬炒花甲



教學對象 對烹飪製作感興趣之人士

報名地點 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 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 - 廚藝學教學實驗室

上課日期

授課語言 廣東話

課程編號： 2101090224-0	2021 年 8 月開放登記 開課日期可參考報名系統	週一 19:00-21:30	總課時 12.5 小時
2104130245-0			

*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用 學費：澳門幣 1,420 元

收生名額 17 人

材料費：澳門幣 500 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) [公眾假期除外]

- 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。
- 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。
- 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

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 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。

