



本課程已納入
教青局
持續進修發展計劃

法式飽點甜點課程

課程簡介

導師會教授學員如何去使用各種廚房里的工具和器材，透過導師講授示範，之後讓學員去親自烹調使學員感受到做飽點甜點的樂趣和不易。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做甜品的技巧。課堂以導師示範講授和學員實操相結合。

課程內容

1 工場管理	認識各種工具, 設備的運作原理, 維修保養。 認識廚房衛生管理、工具操作安全維護, 工場職安健管理。
	工場用料收貨貯存管理系統, 食物成品運送管理。
	工場食品衛生(設備、用品、人員) 管理系統
2. 食物原材料認識與應用科學	酵母的三種形式(新鮮酵母、乾酵母、即發乾酵母)
	手工麵包的原理 (溫度控制、如何產生麵團韌勁、拉伸麵團、翻麵、材料確實使用) 奶酪、牛油、芝士(油及油脂基本原理) 糖為碳水化合物(單醣類、雙醣類、多醣類) ,
	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 雞蛋在烘焙過程時產生功能、種類、衛生管理。 魚膠粉使用法
4. 餅食、甜品及麵包實習篇	鬆餅與批撻制法
	手指餅基本制法
	海棉蛋糕基本制法
	紅酒麵包、法式棍包、史多倫麵包製作 甜點(忌廉芭芙、芒果布甸、薑餅制作

	各種醬汁制法 裝飾品制法(朱古力、乾脆生果片)
--	----------------------------

教學對象 對甜品製作感興趣之人士

導師 具相關專業資格及行業經驗的導師 **授課語言** 廣東話

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 (確實地點將於確認開課時以手機短訊通知)

上課日期

課程編號：2101120219-0	2021 年 8 月開放登記 開課日期可參考報名系 統	週四、五 19:00-22:00	總課時為 28 小時
課程編號：2104130261-0			

*確認成班後透過短信形式另行通知

課程費用 學 費：澳門幣 3,220 元 **收生名額** 17 人
材料費：澳門幣 1,100 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]

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

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。

