



澳門科技大學

MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

博雅學院

School of Liberal Arts

澳葡菜課程 Macanese Cuisine

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

課程簡介

澳葡菜又被稱為土生葡菜，是由居住在澳門的葡萄牙人，揉合中國及葡萄牙材料及烹調方法發展而成的菜式，也有說是集印度、馬來西亞、非洲菜之大成，總括而言就是一種融和菜式。本課程將按當季的時令食材，教授以下其中 5 款的菜式。

課程內容：(本班次將教授 * 的 5 款)

*薯蓉忌廉焗馬介休	葡國雞
*葡式海鮮燴飯	馬介休球
*芝士肉醬焗意粉	咖哩燴羊肉
*紅酒燻牛尾	三角豆燴牛肉
*焗豬扒飯	白豆燴鹹豬手
白汁芝士焗海鮮飯	芋頭碌結，配蕃茄莎莎
葡式釀魷魚	非洲雞
澳門式扒蝦	葡式豬肉粒
薯蓉青菜湯配炸蟹肉餅	西洋燴羊肉



教學對象 對澳葡菜製作感興趣之人士

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：2104130246-0	2021 年 8 月開放登記 開課日期可參考報名系統	週六 09:00-11:30	總課時 12.5 小時
-------------------	-------------------------------	----------------	-------------

*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。

