



中式漢餅烘焙課程

本課程已納入
教青局
持續進修發展計劃

課程簡介

中式漢餅烘焙課程是專為對中式糕點製作有興趣的人設計的培訓課程。透過本課程的學習，學員將掌握中式漢餅烘焙的實務知識，包括製作中式漢餅的基礎理論及基本技法。同時，學員也將有機會進行實作操作，親身體驗中式漢餅的製作過程，提升自己的技能水準。

課程內容：

1. 認識漢餅起源和文化；中式烘焙基礎理論
2. 月餅（雙黃蓮蓉），蓮蓉，鹹蛋黃，月餅黃金比例，月餅爐溫控制技巧。
3. 鳳梨酥製作糕皮，焗爐溫度，鳳梨（菠蘿）餡製作。
4. 嫁女餅，中式酥皮（水皮），油酥皮，餡料和酥面裝飾。
5. 創意漢餅其中兩款：雞仔餅，葡式蛋塔，老婆餅等

教學對象 有興趣人士

證書 出席率達總課時 70% 並通過評核，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書

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 **授課語言** 廣東話

課程編號： 2404170330-1	2024 年 10 月 9 日至 10 月 31 日	逢週三、四 19:00-22:00	總課時 24 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 3,800 元 **收生名額** 16 人

材料費：澳門幣 720 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 - 13:00; 14:30-20:00) 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，待本院通知後，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。
4. 如掃二維碼或無法用微信登錄報名系統，可以使用 Chrome 瀏覽器複製鏈接打開。



查詢 電話：8796 1998 / 8796 1999 電郵：sla@must.edu.mo

網頁：https://sla.must.edu.mo/index.html?locale=zh_MO

- 如欲收到本院之課程資料，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。

2023-2026 “持續進修發展計劃”

課程名稱(中式漢餅烘焙課程) (課程編號: 2404170330-1)

-課程章程-

1. 機構名稱: 澳門科技大學博雅學院
2. 報讀資格: 有興趣人士
3. 上課日期: 2024-10-09 - 2024-10-31
4. 上課時間: 星期三 19:00-22:00; 星期四 19:00-22:00
5. 課 節: 8 (每節 180 分鐘)
6. 學 費: 3800
7. 導 師: 毛麗瑜
8. 收生名額: 16
9. 雜 費: 720 明細: 材料 720元
10. 上課地址: 氹仔偉龍馬路澳門科技大學 課室: 課室1
11. 課程大綱:



12. 報名方式: 持有效澳門居民身份證到機構報名, 並需提供本地手提電話作報名及接收驗證碼之用。
13. 電子簽到: 以澳門居民身份證進行簽到及簽退, 否則不計算入有效出席率內
 - 導師: 課程開始前30分鐘內及課程結束後30分鐘內
 - 學員: 課程開始前30分鐘至開始後15分鐘內; 課程結束後30分鐘內
14. 備 註: (1) 保證金為學費的30%, 出席率達70%或以上(以課節計算)可獲退還;
(2) 如電子簽到設備故障, 機構應立即致電支援熱線 6521 8801求助及報備, 並透過教青局的手機簽到應用程式產生限時有效的二維碼, 導師及學員於第12點所述的時段內進行手機簽到; 機構應於簽到日翌日起計3日內在網上帳戶向教青局提交報告, 並附同證明文件及資料。
(3) 簽到紀錄及課程資料 (4) 查詢、投訴、舉報

