



澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

博雅學院
School of Liberal Arts

本課程已納入
教育局
持續進修發展計劃

中式漢餅烘焙課程

Traditional Chinese Pastry Baking Course

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。

課程大綱

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

對象	有興趣人士	授課語言	廣東話
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 樓櫃檯 博雅學院		
上課地點	澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（具體地點將於上課前短信通知）		
上課日期	課程編號：-		
待定		總課時：24 小時	
課程費用	澳門幣 3,800 元（另有材料費 澳門幣 720 元，不受資助）	收生名額	16 人

*** 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. 報讀時，請先訪問網上報名系統（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）。填妥資料待本院通知後，帶備身份證正、副本至本院辦理報名。

*如手機無法訪問，請問使用電腦瀏覽器複製鏈接打開。

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 / 8796 1999 電郵：sla@must.edu.mo

網頁：https://sla.must.edu.mo/page/training.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。

