



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

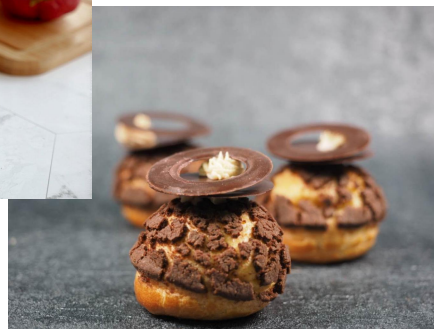
烘焙培訓課程 Professional Baking Course

課程簡介

本課程將涵蓋烘焙相關的主要原理论、常用食材介紹、常用工具介紹、烘焙須知、基本烘焙技法、裝飾品製法以及實踐練習。其中包括烘焙前的準備工作和產品的處理儲存，以及烘焙時間和溫度的控制。學員可從中學習烘焙技法，透過理論及實作練習，製作烘焙食品。

課程大綱

1. 主要原理论
2. 常用食材介紹，常用工具介紹
3. 基本烘焙技法（一），烘焙須知
4. 基本烘焙技法（二），裝飾品製法
5. 實踐練習：曲奇
6. 實踐練習：鬆餅
7. 實踐練習：批及撻
8. 實踐練習：蛋糕、餅食



對象	有志從事相關行業者	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。