



甜品培訓課程 Dessert Training Course

課程簡介

本課程將涵蓋相關的原料理論、食材介紹、工具介紹、裝飾品製法以及實踐練習。課程講解製作甜品準備工作和產品的處理儲存，以及時間和溫度的控制。透過理論與實際操作，以掌握甜品製作的技巧。

課程大綱

- 一、主要原料理論
- 二、常用食材介紹，常用工具介紹
- 三、基本烘焙技法（一），烘焙須知
- 四、基本烘焙技法（二），裝飾品製法
- 五、實踐練習：杏仁奶凍、芒果班戟
- 六、實踐練習：香橙梳乎厘、心太軟
- 七、實踐練習：餅乾、迷你馬德蓮
- 八、實踐練習：棉花糖、馬卡龍

對象	有興趣之人士	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。

