



咖啡豆烘焙技術課程(中階) Coffee Roasting Skills Course (Intermediate)

課程簡介

本課程是希望學員通過本課程了解咖啡咖啡豆烘焙中階段的技術。

課程大綱

世界各國的各都市都有其偏好的烘焙傾向。在東京，微深的中度烘焙較受歡迎，但慢慢地也傾向於深度烘焙。本課程教授生豆的基礎知識及加工方式概論，並介紹世界上的咖啡豆三大品種，即羅布斯塔(Robusta)，阿拉比卡(Arabica)，和利伯瑞卡(Liberica)。

1. 瞭解烘焙機及烘焙過程；
2. 三大反應過程，梅納反應的核心是將咖啡豆的體積膨脹，咖啡豆內的蛋白膨脹；
3. 焦糖反映的核心是著色，二爆纖維迅速的破壞是咖啡內部的油脂滲出；
4. 正確使用維護烘焙機；
5. 實地操作實習掌握烘焙的全過程。

對 象	對課程有基礎之人士	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：9 小時	
課程費用	澳門幣 1,800 元 (另有材料費澳門幣 120 元)	收生名額	10 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。

