



## 低溫慢煮技術製作原理 Principle in Sous-vide

### 課程簡介

低溫慢煮技術(Sous-vide)，廚師稱為“slow-cook”，是“真空烹調法”的意思；是以科學化研究找出每種食材的蛋白細胞受熱爆破溫度範圍，從而計算出爆破溫度以內，用多長的時間把食物煮熟最好，以保持食物中的營養的烹調技巧。

### 教學內容

1. 如何計算每種食材的蛋白細胞受熱爆破溫度範圍
2. 計算出食物爆破溫度，決定用多長的時間把食物煮熟最好
3. 計算抽盡空氣呈真空狀態，決定浸煮溫度和時間
4. 保持食物最佳狀態，軟硬度口感最好，蛋白質的保存也最多，美味與營養兼得
5. 食物最適合的溫度中釋出最多的谷氨酸鈉，原汁原味，質地與營養也是最佳狀態

**教學對象** 任何有興趣之人士。

**導師** 具相關專業資格及行業經驗的導師

**授課語言** 廣東話

**報名地點** 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓－澳門科技大學持續教育學院  
或 香港啡廚學院（聯絡人：彭小姐/李老師；電話：+852 9522-7602）

### 上課日期

課程編號：S170100009	C 班. 2017 年 8 月 26 日	週六 10:00-17:00	總課時 6 小時
-----------------	----------------------	----------------	----------

**課程費用** 澳門幣/港幣 800 元

**收生名額** 25 人

### \* 報名注意事項 \* 報名時間：星期一至五(9:00 - 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://coes-stud.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，帶備身份證正、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元**。
3. 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。
4. 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 1805 / 8796 1807 電郵：[scs@must.edu.mo](mailto:scs@must.edu.mo)

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs-tw/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 [scs@must.edu.mo](mailto:scs@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。

