



澳門科技大學  
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY  
持續教育學院  
School of Continuing Studies

本課程已納入  
教育局  
持續進修發展計劃

## 澳葡菜課程 Macanese Cuisine

### 課程簡介

澳葡菜又被稱為土生葡菜，是由居住在澳門的葡萄牙人，揉合中國及葡萄牙材料及烹調方法發展而成的菜式，也有說是集印度、馬來西亞、非洲菜之大成，總括而言就是一種融和菜式。

### 課程內容：(以下其中 5 款)

- 芋頭碌結，配蕃茄莎莎
- 肉醬意粉
- 葡國雞
- 馬介休球
- 葡式豬肉丸
- 薯蓉焗馬介休
- 西洋燴羊肉
- 葡式海鮮燴飯
- 非洲雞



**教學對象** 對澳葡菜製作感興趣之人士

**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

**上課地點** 澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學-廚藝學教學實驗室

**上課日期**

課程編號：1707230011-0	2017 年 11 月 4、11、18、25 日、12 月 2 日	週六 15:00-17:30	總課時 12.5 小時
-------------------	-----------------------------------	----------------	-------------

**課程費用** 學費：澳門幣 1,420 元

**收生名額** 17 人

材料費：澳門幣 500 元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

**\* 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。

