



課程分類	餐飲			
課程名稱	葡國菜及澳門菜			
課程編號	C067			
授課語言	廣東話			
上課時數	30.0 小時			
課程費用	持有澳門居民身份證人士： 學費2,280澳門元; 材料費720澳門元** 非持有澳門居民身份證人士：學費2,280澳門元; 材料費720澳門元**			
課程證書	學員取得及格成績，且出席率達學校要求，可獲澳門旅遊大學課程證書。課程及格分數為50分。			
	課程編號	期數	上課開始日期	上課結束日期
	C067	2301	2023/09/11	2023/10/17
課程目標	透過此30小時的課程，學員將學習如何製作澳門菜及葡萄牙菜的基本技巧。			
課程大綱	課程包括以下項目*: 葡國青菜湯 Caldo Verde / Green Vegetable and Potato Soup (P) 澳門扒蝦 Gambas à Macau / Macanese Piri-piri Prawns (M) 廚師馬介休 Bacalhau à Bras / Codfish with fried potatoes (P) 木糠布甸 Serradura / Biscuits Pudding (M) 葡式海鮮飯 Arroz camarao / Portuguese Prawn rice (P) 澳門式釀蛋 Ovos recheados a Macau / Macanese style stuff eggs (M) 葡式豬肉煮蜆 Porco Alentejano / Pork Meat with clams Portuguese Style (P) 芥末啤酒炒牛柳 Pica Pau / Saute beef fillets with mustard and beer (P) 馬介休球 Pastéis de Bacalhau / Deep Fried Codfish Ball(P) 芒果布甸 Pudim de Manga / Mango Pudding (M) 八爪魚沙律 Salada de Polvo / Octopus salad (P) 紅豆豬手 Feijoada / Braised pork knuckle with red beans (P) 菜飯 Arroz de vegetais / Vegetable Rice (P) 牛肚三角豆 Dobrada / Portuguese tripe and bean stew (P) 葡式燒雞 Frango Piri-Piri / Portuguese Grilled Chicken 馬介休飯 Arroz de Bacalhau / Bacalhau(Cod fish) Rice (M) 朱古力莎樂美 Salame de Chocolate / Portuguese Chocolate Salami (P) 葡式燒魚 Peixe grelhado a Portuguesa/ Portuguese grill fish (P) 蕃茄飯 Arroz de tomate / Tomato rice (P) (P) - Portuguese 葡國菜 (M) - Macanese 澳門菜 *課程教授之菜餚以課堂導師公佈為準			
老師	請參閱課程時間表			
備註	*學員須自備及穿著符合本學院烹飪課程制服規定之制服，方可進入廚房教室上課。 所有在課堂中實踐做好的食品，只供於課室內試食。如閣下希望將妳/你所做好之實踐製成品帶走的話，請按需要自備容器作打包用途。 **材料費不設資助			