



課程分類	餐飲		
課程名稱	西點		
課程編號	C069		
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3,000澳門元; 材料費1,000澳門元(不設資助)** 非持有澳門居民身份證人士：學費3,000澳門元; 材料費1,000澳門元(不設資助)**		
課程證書	學員成績及格，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。		
	<b>課程編號</b>	<b>期數</b>	<b>上課開始日期</b>
	C069	2402	2024/02/21
			<b>上課結束日期</b>
			2024/04/03
課程目標	<p>完成此課程後，學員將能夠</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 識別製作西點的各種食材及工具</li> <li>• 按照特定的食譜運用西點的製作技巧</li> </ul>		
課程大綱	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 烹飪用具和食材 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 食材處理</li> <li>- 不同用具的功能及使用方法</li> </ul> </li> <li>• 食譜及製作步驟 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 步驟說明</li> <li>- 製作技巧</li> </ul> </li> <li>• 生產流程 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 食材、設備和工作枱的準備</li> <li>- 操作過程的注意事項</li> <li>&gt;安全</li> <li>&gt;衛生</li> <li>&gt;整潔</li> <li>&gt;效率</li> <li>&gt;產品的保存</li> </ul> </li> <li>• 示範及練習 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 西點</li> <li>- 蛋糕</li> <li>- 裝飾</li> </ul> </li> </ul> <p>C069-2401 課程包括*:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 雲石蛋糕 Marble Cake</li> <li>2. 泡芙 Pâte à Choux</li> <li>3. 海綿蛋糕 Genoise Sponge</li> <li>4. 朱古力蛋糕 Chocolate Cake</li> <li>5. 朱古力撻 Chocolate Tart</li> <li>6. 水果撻 Fruit Tart</li> <li>7. 煙肉芝士批 Bacon Cheese Pie</li> <li>8. 檸檬批 Lemon Tart</li> <li>9. 綠茶辮子包 Matcha Atreusel Bread</li> <li>10. 胡蘿蔔蛋糕配奶酪 Carrot Cake with Cheese forsting</li> <li>11. 巧克力曲奇 Chocolate Chip Cookies</li> <li>12. 軟糖布朗尼曲奇 Fudgy Brownie Cookies</li> <li>13. 麻糍麵包 Mochi Bread</li> <li>14. 蘋果派餡 Apple Pie</li> <li>15. 杯蛋糕 Cup Cake</li> </ol> <p>*課程教授之項目以課堂導師公佈為準</p>		



老師	C069-2401 李德源 先生
備註	<p>*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。</p> <p>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。各小組學生在離開課室前，要先自行清洗組別在烹調和品嚐時所使用的的用具器皿。</p> <p>**材料費不設資助</p>