



課程分類	餐飲								
課程名稱	傳統中式唐餅								
課程編號	CA122								
授課語言	廣東話								
上課時數	27.0 小時								
課程費用	持有澳門居民身份證人士：學費1,900澳門元; 材料費300澳門元** 非持有澳門居民身份證人士：學費1,900澳門元; 材料費300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。								
	<table border="1"><thead><tr><th>課程編號</th><th>期數</th><th>上課開始日期</th><th>上課結束日期</th></tr></thead><tbody><tr><td>CA122</td><td>2401</td><td>2024/02/22</td><td>2024/03/29</td></tr></tbody></table>	課程編號	期數	上課開始日期	上課結束日期	CA122	2401	2024/02/22	2024/03/29
課程編號	期數	上課開始日期	上課結束日期						
CA122	2401	2024/02/22	2024/03/29						
課程目標	完成此課程後，學員將能： - 認識製作傳統中式唐餅的常用材料 - 了解一些傳統兼具代表性的中式唐餅基礎製作技巧								
課程大綱	<ul style="list-style-type: none">- 烹調用具及食材- 配方及步驟說明- 準備工作- 製作過程的重點- 製作示範- 學員分組練習 <p>課程包括以下項目*：</p> <ol style="list-style-type: none">1. 雞蛋餅2. 黃糖光酥3. 核桃酥4. 白糖光酥5. 鷄仔餅6. 花生酥7. 甜老婆餅8. 芝麻餅9. 蛋黃酥10. 鮑魚酥11. 五仁金腿月12. 蛋黃蓮蓉月餅13. 紅綾酥14. 金錢餅15. 皮蛋酥16. 咸切酥17. 鷄蛋糕18. 摩羅酥 <p>*以課堂導師公佈為準</p>								
老師	請參閱課程時間表								
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。</p> <p>**材料費不設資助</p>								