



課程分類	餐飲			
課程名稱	蛋糕裝飾課程 - 糖皮蛋糕裝飾			
課程編號	CA124			
授課語言	廣東話			
上課時數	32.0 小時			
入學資格	完成「蛋糕裝飾技巧 - 牛油忌廉裝飾」			
課程費用	持有澳門居民身份證人士：3,100澳門元(工具費400澳門元)# 非持有澳門居民身份證人士：3,100澳門元(工具費400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
	CA124	1901	2019/11/11	2019/11/27
課程目標	完成此課程後，學員將能： • 認識製作糖皮蛋糕裝飾所使用的工具和材料 • 掌握製作糖皮蛋糕裝飾的基礎技巧			
課程大綱	• 介紹所需工具和材料 • 糖皮的製作、使用和儲存 • 製作技巧： - 糖皮調色和著色 - 裁切和組合未經裝飾蛋糕胚，為成品作基礎塑型 - 以糖皮為蛋糕覆面 - 塑造不同材質的蛋糕裝飾 - 基礎糖偶和糖花的製作 - 杯子蛋糕、卡通蛋糕和結婚蛋糕的造型裝飾 • 操作技巧重點 • 示範 • 課堂練習			
老師	葉少君小姐 2003年以平面設計學士學位，畢業於澳門理工藝術學院，於大型機構擔任高級平面設計師多年。2011年修讀完成整個<The Wilton Method of Cake Decorating>的專業課程。同年開設了《愛・天使(firis.handmade)創意工作室》，為客戶創作和度身製作獨一無二的各式造型蛋糕。2014年開辦了<Enjoy Deli>泰式咖啡店，致力製作健康、樸實的自然風美食和甜品。2016年通過了由韓國裱花協會認可的<Flower Decoration Master Level 1 & Level 2>及<Special Advanced Korean Flower Cake Art>等專業資格。 作品瀏覽： https://m.facebook.com/firis.handmade/?tsid=0.5975611589383334&source=result			
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。 #學員須於第一節課時直接向老師繳付工具費用澳門幣400元 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。			