

課程名稱 / 內容 / 編號	對象/名額	日期/星期	時間	地點	收費(元)/堂數	備註/導師
<p><b>(PS-S20-Y701)拉花達人</b></p> <p>提到咖啡，很難不想到拉花。我們經常看到精美複雜的拉花，但在美麗的背後，其實是需要大量的練習及複雜的原理，才能夠製作出一杯漂亮的拉花。本課程由著名咖啡調配導師李錦輝先生親自教授拉花原理與動作，到不同圖型的製作。</p>	13 至 24 歲/12 名	21/7 至 18/8 (逢二)	17:45 至 19:00	本單位	660/5 堂	<p>* 課程與李錦輝 Alan Lee(Barista Skills Master)澳門科技大學持續教育學院約聘咖啡技能講師</p> <p>* 已包括材料費</p> <p>* 負責職員：孔祥輝</p>
<p><b>(PS-S20-Y702)uKitchen-甜品四重奏</b></p> <p>教授青年製作不同甜點 1)三重朱古力撻 2) 蛋糕甜甜圈 3)牛油蝴蝶酥 4)伯爵茶曲奇</p>	12 歲或以上/8 名	28/7 至 18/8 (逢二)	19:00 至 20:00	本單位	400/4 堂	<p>導師 Miss King 精於烘焙，曾任教學校之甜品興趣班，絕對是一位專業甜品達人</p> <p>* 自備食物盒</p> <p>* 負責職員：李桂玲</p>
<p><b>(PS-S20-Y703)和食料理課程初探</b></p> <p>針對對日本菜有興趣、對選擇食材有要求的人士而設，希望提升料理技巧令在日常生活中製作出簡易便當。課程教授以日本烹調方法製作飯食、麵食、鍋物及漬物。</p>	12 歲或以上/8 名	31/7 至 21/8 (逢五)	19:30 至 20:30	本單位	320/4 堂	<p>導師久保山生惠小姐擅長製作日式小食，重視食物之營養價值及對身體健康所需原素。</p> <p>* 自備圍裙及食物盒</p> <p>* 負責職員：李桂玲</p>