



廚藝班

Cursos de Culinária

更新版

Versão Actualizada

班別 Turma	中式烹飪班 T4 Curso de Culinária Chinesa T4	西式廚藝班 T4 Curso de Culinária Occidental T4	東南亞美食班 T4 Curso de Culinária do Sudeste Asiático T4	甜點及烘焙班 T4 Curso de Preparação de Sobremesas e Pastelaria T4
日期及時間 Data e horário	23/09/2021 - 04/11/2021 (14/10 停課 Interrupção das aulas) 18:30 - 20:30 逢星期四，共 6 堂。 Todas as 5 ^s feiras, no total de 6 aulas.	20/09/2021 - 01/11/2021 (04/10 停課 Interrupção das aulas) 18:30 - 20:30 逢星期一，共 6 堂。 Todas as 2 ^s feiras, no total de 6 aulas.	24/09/2021 - 05/11/2021 (01/10 停課 Interrupção das aulas) 18:30 - 20:30 逢星期五，共 6 堂。 Todas as 6 ^s feiras, no total de 6 aulas.	29/09/2021 - 03/11/2021 18:30 - 20:30 逢星期三，共 6 堂。 Todas as 4 ^s feiras, no total de 6 aulas.
上課地點 Local	氹仔哥英布拉街 225 號 2 樓公務人員活動中心(離島政府綜合服務中心樓下) Centro de Actividades para os Trabalhadores dos Serviços Públicos, Rua de Coimbra, n.º 225, 2º andar, Taipa (por baixo do Centro de Serviços da RAEM das Ilhas)			
對象 Destinatários	18 歲或以上之會員 Beneficiários a partir dos 18 anos			
名額 Vagas	每班 18 名 (成班人數為名額之半數或以上) 18 pessoas por turma (este curso/workshop realiza-se quando o número de participantes atinge metade ou é superior ao número previsto)			
內容 Conteúdo	學習相關廚藝技巧及食材處理方法，教授八款菜式/麵包及蛋糕，有實習機會，備有講義(菜式請 見後頁)。 Aprender técnicas de confecção de pratos relacionados e métodos de manuseamento dos ingredientes. Serão ensinadas 8 receitas / pães e bolos e os participantes terão oportunidades para praticar, recebendo materiais de estudo (Por favor, vide as receitas na página seguinte).			
費用(澳門元) Taxa (MOP)	\$630.00 - 會員 Beneficiários 費用已包括材料費。A taxa inclui o material.			
導師 Formador(a)	澳門工聯飲食服務廚藝培訓中心提供 A indicar pelo “Centro de Formação de Culinária e Serviços de Restauração”			
備註 Nota	1. 每名學員會有一定數量成品帶走，故需要自備數個儲存盒。 Aconselha-se os participantes a trazerem algumas caixas herméticas de plástico (<i>tupperware</i>) para poderem levar um quinhão da comida confeccionada. 2. 本課程/活動涉及使用烹飪設備或工具，參加者須聽從導師指示安全使用，勿擅離座位，以及 須遵守活動場地之使用規則。 Este curso / actividade envolve a utilização dos equipamentos ou ferramentas de cozinha. Os participantes deverão seguir as instruções do formador para o seu uso com segurança, não poderão abandonar as cadeiras e deverão cumprir as regras de utilização do local da actividade.			
報名、抽籤 及付款詳情 Particularidades de inscrição, do sorteio e de pagamento	報名日期 Período de inscrição: 16/07 - 21/07/2021 抽籤結果名額 Vagas do resultado do sorteio: 首 45 名 Primeiras 45 pessoas 抽籤結果公佈日期 Data da divulgação do resultado do sorteio: 26/07/2021 付款日期 Período de pagamento: 26/07 - 29/07/2021			
報名方式及 報名/付款地點 Forma de inscrição e local de inscrição e de pagamento	1. 電話 Por via telefónica; 2. 親臨 Por deslocação pessoal -澳門水坑尾街 78 號中建商業大廈 9 樓本局公職福利處 DASFP do SAFP, Rua do Campo, n.º 78, Edf. Com. Chong Kin, 9º andar, Macau ☎ 28355200 -氹仔哥英布拉街 225 號 2 樓公務人員活動中心 (離島政府綜合服務中心樓下) Centro de Actividades para os Trabalhadores dos Serviços Públicos, Rua de Coimbra, n.º 225, 2.º andar, Taipa (por baixo do Centro de Serviços da RAEM das Ilhas) ☎ 85999500			
須知 Observações	詳情請參閱上載於公務人員管理及服務平台或本局網頁內之 <u>興趣班/活動和旅遊活動之一般規則</u> ，以及興 <u>趣班/活動細則</u> 。 Para mais pormenores, por favor, consulte <u>as regras gerais dos cursos recreativos/actividades e das actividades turísticas, bem como a regulamentação dos cursos recreativos/actividades disponíveis</u> na Plataforma de Gestão e Serviços para Funcionários e Agentes Públicos ou no <i>website</i> do SAFP.			
查詢 Informações	🏠 www.safp.gov.mo	✉ dasfp@safp.gov.mo	☎ 28355200 / 85999500	

<p>班別 Turma</p>	<p>菜式 Receitas</p>
<p>中式烹飪班 T4 Curso de Culinária Chinesa T4</p>	<p>腰果炒雞丁、茄汁煎中蝦、生炒牛肉飯、桂花炒魚肚、麻婆豆腐、菠蘿京都豬扒、星洲炒米粉、雙脆煙肉卷。 Cubos de frango salteados com cajus, Camarões médios fritos com molho de tomate, Arroz frito com carne de vaca, Fatias de buchos de peixe salteadas com ovos e brotos de feijão, Mapo tofu, Costeletas de porco salteadas com ananás e molho agri-doce, Massa de arroz à moda de Singapura, Rolos de toucinho fumado com camarões e alface chinesa celtuse fritos.</p>
<p>西式廚藝班 T4 Curso de Culinária Ocidental T4</p>	<p>沙嗲蝦串、吞拿魚芝士長通粉、凱撒沙律、海皇湯燴意大利粉、雜菌忌廉湯、芝士焗咖喱雞飯、菠蘿雞柳沙律卷、紅酒煮鴨腿。 Camarões grelhados em espetos de madeira com molho satay, Macarrão rigatoni com atum e queijo, Salada César, Esparguete guisado com sopa de frutos do mar, Sopa de creme de cogumelos, Arroz com caril de frango e queijo no forno, Rolo de filetes de frango com salada e ananás, Perna de pato cozida com vinho tinto.</p>
<p>東南亞美食班 T4 Curso de Culinária do Sudeste Asiático T4</p>	<p>福建炒麵、五香春卷、冬陰功湯、海南雞飯、泰式木瓜沙律、芒果椰汁糯米飯、馬拉咖喱魚、印尼炒飯。 Macarrão stri frito à Fujian, Rolinhos de primavera com cinco especiarias, Sopa Tom Yam Gung, Arroz de galinha à moda de Hainan, Salada de papaia à Tailandesa, Arroz glutinoso com manga e leite de coco, Caril de peixe à Malaia, Arroz frito à Indonésia.</p>
<p>甜點及烘焙班 T4 Curso de Preparação de Sobremesas e Pastelaria T4</p>	<p>巴斯克芝士蛋糕、天鵝泡夫、五谷什糧包、懷舊焦糖布甸、檸檬芝士軟賓、OREO 餅木糠布甸、芝士麻薯球、肉鬆芝士曲奇。 Bolo de queijo basque, Puffs de cisne, Pão multigrãos, Pudim de caramelo, Pão de queijo e limão macio, Serradura com biscoitos Oreo, Bolinhos de arroz glutinoso com queijo no forno, Cookies de queijo e carne seca desfiada.</p>