廚藝班 (5 班)

編號	班別	內容	上課日期*及時間	年齡	費用(澳門元)	名額*	上課地點	導師	備註
1	西式廚藝班T1	葡國辣汁蝦、粟米忌廉湯、咖喱羊肉、香草蕃茄湯、鮮蜆煮豬梅肉、煙肉蛋薯仔沙律、照燒雞扒、西洋炒飯、紅酒蒜子汁牛柳扒、周打蝦湯	26/02 ~ 25/03/2024 18:30 - 20:30 逢星期一 （共 5 堂）	15 歲或以上會員	會員 : 550	18 人	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）	由澳門工聯飲食服務廚藝培訓中心提供	1-2
2	東南亞美食班 T1	泰式海鮮冬蔭功湯、鳳梨豬手、嗜嗜醬炒豆角、印度咖喱牛肉、綠咖喱雞、泰式九層塔炒肉碎、馬來西亞燒魚、泰式豬頸肉沙律、香辣醬碧綠炒魚崧、雜菜咖喱蘇東	27/02 ~ 26/03/2024 18:30 - 20:30 逢星期二 （共 5 堂）						
3	甜點及烘焙班 T1	椰撻、雲石牛油蛋糕、西班牙杏仁曲奇、菠蘿包、雜果乳酪布甸、竹碳吞拿魚紫菜卷、檸檬醬蛋糕、芒果慕士杯、芝士蟹柳農夫包、雜果班戟	28/02 ~ 27/03/2024 18:30 - 20:30 逢星期三 （共 5 堂）						
4	中式烹飪班 T1	順德魚茸羹、粟米粒煎魚餅、沙茶牛肉、糖醋咕嚕雞球、鰻魚蟹籽炒飯、三杯雞、干鍋菜花、醬爆豬頸肉、玉樹麒麟斑、腰果炒肉丁	29/02 ~ 28/03/2024 18:30 - 20:30 逢星期四 （共 5 堂）						
5	『兩餸一湯』 新手入廚班	冬菇馬蹄蒸肉餅/帶子西芹炒雞柳/瑤柱雞茸粟米羹、菠蘿京都骨/XO 醬滑蛋炒蝦仁/木瓜雪耳雞腳瘦肉湯、梅玉煎釀豆腐/金菇肥牛卷/雜錦冬瓜粒湯、蜜桃糖醋魚柳/三色蒸水蛋/芫茜豆腐魚頭湯、蜜汁燒雞中翼/沙茶勝瓜雲耳炒肉片/蓮藕綠豆豬骨湯、粟米煎鯪魚餅/百花蒸釀冬菇/鮮茄蛋花湯	23/02 ~ 29/03/2024 18:30 - 21:00 逢星期五 （共 6 堂）	15 歲或以上會員	會員 : 690	18 人			

*成班人數為名額之半數或以上。

備註：

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。
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。

報名方式： “一戶通”活動報名、電話或親臨

報名及付款地點：澳門水坑尾街 78 號中建商業大廈 9 樓行政公職局公職福利處（電話：2835 5200）或
巴仔哥英布拉街 225 號 2 樓公務人員活動中心(離島政府綜合服務中心樓下)（電話：8599 9500）

報名日期：11/01 - 16/01/2024
抽籤結果公佈日期：18/01/2024
付款日期：18/01 - 22/01/2024 (付款時間為早上 9 時至下午 6 時)

須知：
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興趣班/活動和旅遊活動之一般規則，以及興趣班/活動細則。

查詢： www.safp.gov.mo dasfp@safp.gov.mo ☎ 28355200 / 85999500

SAFP 行政公職局
Direcção dos Serviços de Administração e Função Pública

公共行政福利基金
Fundo Social da Administração Pública

傳閱文件編號 Circular n.º 007/DRTSP-DASFP/2024

REF202401