

Gourmet & Culinary Art

美食及烹飪

證書 (單元：朱古力師工藝精粹 – 從可可豆到製成品)

課程編號：HT054A

2867 8324 / 2867 8479

culinary@hkuspace.hku.hk

本課程旨在培養學員掌握朱古力基本評鑑的知識及實務技能。內容涵蓋從可可豆至朱古力製成品的完整製作流程，協助學員理解並辨識手工朱古力與量產產品的差異，並運用專業術語進行感官描述與分析。課程亦設有多項實務活動，包括朱古力調溫技術、模具運用、糖果製作及烘焙應用，強化學員的操作能力。此外，課程安排學員參觀手工朱古力工廠與工作室，了解其商業運作模式及探討可持續發展等議題，以拓展學員在相關領域的職場競爭力。

HK\$11,500

30 小時

資歷架構級別：2 資歷名冊登記號碼：26/000293/L2
資歷名冊登記有效期：2026年6月1日 - 持續有效

Certificate for Module (Foundation Study in Cheese Appreciation – Level 1 Associate Certification)

Programme Code: HT051A

2867 8324 / 2867 8479

foodandbeverage@hkuspace.hku.hk

The programme is suitable for cheese enthusiasts, hospitality professionals, and individuals seeking to deepen their understanding of cheese in a practical, applied and engaging learning environment.

HK\$12,600

30 hours

Level 2 (Reg. No.: 26/000120/L2) Validity Period: 01 Feb 2026 - on-going

Certificate for Module (Intermediate Study in Cheese Appreciation – Level 2 Member Certification)

Programme Code: HT052A

2867 8324 / 2867 8479

foodandbeverage@hkuspace.hku.hk

The programme is suitable for cheese enthusiasts, hospitality professionals, and individuals seeking to deepen their understanding of cheese in a practical, applied and engaging learning environment.

HK\$15,120

36 hours

Level 3 (Reg. No.: 26/000121/L3) Validity Period: 01 Feb 2026 - on-going

證書 (單元：初級西式烘焙與糕點藝術)

課程編號：HT046A

報名代碼：2385-1649AW

2867 8324 / 2867 8479

culinary@hkuspace.hku.hk

本課程旨在教授學生西式烘焙和糕點藝術。透過理論教學和實踐學習，學生將會於在設備齊全的現代化廚房中，學習並應用多種烘焙食品和糕點的基礎技巧，包括：糖油攪拌法、融化牛油技巧、忌廉打發方法、裱花技巧、雞蛋製作，以製作及裝飾巧克力法式撻、泡芙及其他成品。另外，學生亦會學習西式糕點的歷史和背景、烘焙與糕點藝術的定義以及基礎食物衛生知識。

申請人必須：
- 年滿 18 歲或以上；及
- 沒有任何不適合在課堂上試食的健康問題 (例如：食物過敏、對特定食材敏感等)。

HK\$11,800

30 小時

資歷架構級別：2 資歷名冊登記號碼：25/000714/L2
資歷名冊登記有效期：2025年7月1日 - 持續有效

餐桌禮儀入門

課程編號：HTMG9092

2867 8324 / 2867 8479

culinary@hkuspace.hku.hk

餐桌禮儀乃終生受用的通識教育，除了介紹基本禮儀知識和俗例外，同學也會學習如何佈置餐桌、安排入座、閱讀菜單、使用餐具、品嚐酒等的禮儀。此課程介紹同學在日常生活甚至將來在職場上所應用的餐桌禮儀。

HK\$2,400

6 小時

手工曲奇及馬卡龍創意坊

課程編號：HTMG9081

2867 8324 / 2867 8479

culinary@hkuspace.hku.hk

曲奇的製作方法和食材愈加多樣化，如今包括巧克力、果仁、水果和香料等口味，並已成為烘焙界經典之作。「曲奇餅乾製作坊」針對熱愛烹飪或希望提升烹飪技能的人群設計。我們的導師具備豐富的烘焙教學經驗，能讓參加者了解烘焙理論與實務，並提供詳細的操作指導和技巧分享。

HKU SPACE 提供舒適的烘焙空間、專業的器材、高質的材料及簡單易明的食譜，有別於坊間不銹鋼廚房式烘焙教室，為你帶來溫暖，觸發無限烘焙新概念。無論您是初學者還是有經驗的烘焙愛好者，我們的工作坊都能讓您享受烘焙的樂趣，並提升您的烘焙技能。

適合對烘焙有興趣的初學者

HK\$1,350

6 小時

粵語或普通話

See legend on page 033 圖像說明於第 033 頁

R Minimum Entry Requirements 基本入學要求 (P.017)

S Fee 學費

D Duration 修業期

M Medium of Instruction 教學語言

Q Qualifications Framework 資歷架構

E Exemption 豁免

S Short Course 短期課程

For more and latest programme information, please visit our website
有關最新課程資訊及詳情，請瀏覽學院網站 hkuspace.hku.hk

法式手作糕餅烘焙坊

課程編號：HTMG9082



2867 8324 / 2867 8479



culinary@hkuspace.hku.hk

在法國各種各樣的美食中，甜點佔據不可動搖的地位，並在全球範圍內都頗受追捧，幾乎每家蛋糕店都有法式甜點售賣。它融合了法國人所特有的人文藝術氣息和貴族宮廷氣質，又吸收了各國的甜點理念，是一種強調精緻、和諧、繁複的甜點美學。

HK\$1,850

D 4小時

親子烘焙廚藝工作坊

課程編號：HTMG9094



2867 8324 / 2867 8479



culinary@hkuspace.hku.hk

「親子廚藝工作坊」提供了增進親子互動和溝通的理想平台。家長與孩子們共同參與烘焙活動，增進彼此情感連結和理解。HKU SPACE的烘焙工作間寬敞，設有多張工作枱，可容納多組家庭一同學習。孩子們可以在安全和舒適的環境中培養對烘焙課程的興趣，同時與同齡朋友互動，建立社交能力。另外，本工作坊還安排了茶會和頒發證書環節，家長可為孩子們拍照，在今個暑假留下美好回憶。

HK\$400

D 3小時

節慶烘焙甜品工作坊

課程編號：HTMG9070



2867 8324 / 2867 8479



culinary@hkuspace.hku.hk

「節慶烘焙甜品工作坊」將會於獨立的主題節日前推出，旨在讓學員學習烘焙甜品製作的基礎知識和技巧，培養他們對烘焙甜品製作課程的興趣。

HK\$900

HK\$700 (校友及指定協會會員優惠)

D 3小時

名廚私房美饌烹飪工作坊

課程編號：HTMG9075



2867 8324 / 2867 8479



culinary@hkuspace.hku.hk

名廚Will Leung將現身於「名廚私房美饌烹飪工作坊」，透過簡明易懂的教學方式，親身傳授製作龍蝦意大利麵的基本技巧。學員在短短三小時內，除可掌握處理新鮮活龍蝦的方法、製作龍蝦濃汁及手工意大利麵的秘技外，更可親嚐名廚Will Leung的示範作品及帶走個人製作成品。

HK\$1,180

HK\$980 (校友及指定協會會員優惠)

D 3小時

E 粵語

Certificate for Module (Italian Wine and Food Appreciation)

Programme Code: HT026A

2867 8479 / 2520 4607



foodandbeverage@hkuspace.hku.hk

This programme is designed to provide a general overview of Italian wines and culinary specialties all over the country.

Inclusive of:

1. Learning materials in English
2. at least 35 different types of wine for tasting
3. food and wine pairing
4. 2-hour Dining experience in restaurant

R Applicants shall be aged at least 18 years or above, and do not have any health problems that made them unfit for wine tasting.

\$ HK\$11,500 per programme inclusive of:

D 32 hours

E English, supplemented with some Italian terminologies

Q Level 3 (Reg. No.: 22/000409/L3) Validity Period: 01 Nov 2022 - on-going

葡萄酒配芝士入門

課程編號：HTMG9099



2867 8324 / 2867 8479



foodandbeverage@hkuspace.hku.hk

每一種類的葡萄酒和美食都蘊藏獨一無二的個性和特質，並講述著農產文化與工藝的獨特故事及歷史。葡萄酒與芝士的深刻交融，不僅講述了它們的故事，更為熱愛美食的您帶來至高的味覺享受。我們的專業講師將為您詳細解析如何選擇和與美酒搭配。您更將品嚐到不同風格的葡萄酒，包括紅酒、白酒、氣泡酒和甜酒。每種酒品都將與芝士完美結合，讓您體驗到不同口感之間的奇妙交融。

R 適合對葡萄酒及芝士搭配有興趣的初學者
- 申請人必須確保健康狀況良好，沒有對酒類飲品、奶類過敏及食材過敏。

\$ HK\$980

D 3小時

E 粵語或普通話

NCR1

This is an exempted course under the Non-Local Higher and Professional Education (Regulation) Ordinance. 根據《非本地高等及專業教育(規管)條例》，本課程屬獲豁免課程。

It is a matter of discretion for individual employers to recognize any qualification to which this course may lead. 個別僱主可酌情決定是否承認本課程可令學員獲取的任何資格。

NCR2

These are exempted courses under the Non-Local Higher and Professional Education (Regulation) Ordinance. 根據《非本地高等及專業教育(規管)條例》，這些課程屬獲豁免課程。

It is a matter of discretion for individual employers to recognize any qualification to which these courses may lead. 個別僱主可酌情決定是否承認這些課程可令學員獲取的任何資格。

NCR3

The course operator is applying for exemption under the Non-local Higher and Professional Education (Regulation) Ordinance. 課程主辦人正根據《非本地高等及專業教育(規管)條例》辦理豁免註冊手續。

It is a matter of discretion for individual employers to recognize any qualification to which this course may lead. 個別僱主可酌情決定是否承認本課程可令學員獲取的任何資格。