

康寧學校財團法人康寧大學推廣教育班課程

推廣課程名稱	樂活烘焙生活班		
時數	51 小時	以 30 人開班	每周二 18:30-21:30

週次	主題	授課內容
1	杏仁薄餅	烘焙食材介紹
2	鳳梨酥	烘焙百分比計算法
3	焦糖布丁	烘焙機具介紹
4	蛋黃酥	蛋糕的分類
5	巧克力杯子蛋糕	烘焙材料介紹
6	起士餅乾	餅乾的分類
7	奶酥甜麵包	酵母種類的介紹
8	椰子塔	烘焙產品膨大劑材料介紹
9	白豆沙月餅	麵粉分類介紹
10	檸檬布丁塔	烘焙用糖類材料介紹
11	瑪德蓮小蛋糕	烘焙用乳製品材料介紹
12	香腸起司麵包	烘焙用油脂製品材料介紹
13	大理石蛋糕	烘焙用巧克力製品材料介紹
14	起士棒	烘焙產品特質與溫度相關介紹
15	紅豆香思麵包	學習測驗
16	海綿蛋糕	學習成果分享
17	橄欖形餐包	學習成果分享

學員上課每周須自備材料費 250~400 元。先預收多退少補，請假不退材料費(可請家人取回或請同學處理)

授課教師:黃瓊琬

學歷:高雄醫學院基礎醫學研究所生理系 高雄醫學院護理系

經歷: 馬偕醫院護士 長庚醫院 N3 護理師 美和護專助教

輔英科技大學臨床講師

證照:教育部部定護理講師證

教育部部定護理助教證

烘焙食品技術士-西點蛋糕丙級證照烘焙食品

技術士-麵包丙級證照

中華民國華語領隊及格證書

中華民國華語導遊及格證書&領隊證

專長: 1. 烘焙食品丙級專業證照教學輔導

2. 中式麵食丙級專業證照教學輔導

3. 各式西點. 蛋糕. 麵包及手工餅乾製作教學

4. 各式烘焙食品製作及研發

人生行百遇見烘焙，讓我走上幸福的園地，邀請你共享這甜蜜的時光，尋找屬於自己手做的幸福天地，讓周圍你所愛的人分享這愛的溫度~感動你的初心~

課程宗旨：從食材的認識，透過製作原理，了解烘焙健康新概念，享受手作烘焙的緣心與幸福感。

授課方式及教學方法：產品流程先講解示範，學員實地分組動手操作，製程與成品相片可存檔。實習產品由學員帶回家分享。

選課學員條件：喜歡動手做烘焙者或學習點心有興趣者皆可參加

/上課請自備圍裙.器具.成品盒