

503 跟著世界點心去旅行

授課教師：王鳳娥老師

學經歷：實踐大學生活應用科學系，具國家烘焙考試丙、乙級證照，義大利甜點短期研習結業，前“喜從天降烘焙屋”西點主廚、前“Lavazzy 咖啡廳”西點主廚，日本知名連鎖烹飪教室老師，諾迪威模具烘焙顧問。

現任：新店崇光社大講師、烘焙教室烘培講師、景美女中御膳社講師

Blog：FB：鳳娥老師的手作甜點教學

課程時間：週四下午 1：00～3：50

課程理念：介紹各國點心，課程內容豐富多變化，運用五星飯店級的原物料與天然健康的食材，少油少糖的配方，簡易的工法來製作美味的點心，讓大家吃的健康，動手操作更容易成功。

課程效益：每個學員輕鬆在家製作各國點心，與家人朋友分享。

課程進行：課堂老師先講解示範、同學分組合作完成，成品帶回家。

成績評量：出席率 50%、上課互動 20%、實作作品 25%、公共事務 5%

選課要求：對烘焙手作點心有興趣，喜愛動手作的伙伴。

學分費：(三學分)、水電費 200 元

其他費用：材料費、耗材費、模型費 \$ 4000 元，開學後由班代統一收取。

課程大綱：

週次	主題 / 內容
第一週	開學週：八寶果雪 Q 餅、介紹上課安全注意事項、學員分組
第二週	草莓大福、抹茶紅豆大福、大福皮製作技巧
第三週	馬德蕾貝殼蛋糕、奧地利果醬小餅
第四週	大理石乳酪起司條
第五週	椰子奶油脆餅(擠花法)、巧克力玉米片球
第六週	咖哩雞肉派餃、香酥豆腐派
第七週	奶油小餐包
第八週	母親節蛋糕：玫瑰義式奶油霜、戚風蛋糕製作與裝飾
第九週	【公民素養週】法式甜點歷史與人文：法式經典洋梨塔
第十週	老婆餅
第十一週	百香果塔
第十二週	燙麵生乳捲、杏仁法蘭酥脆片
第十三週	維也納麵包
第十四週	豆乳提拉米蘇、姆指餅乾
第十五週	香酥鮭魚派
第十六週	椰子蛋糕
第十七週	芒果生乳酪蛋糕
第十八週	黑芝麻沙拉蛋糕(鹹)、成果展：請同學每人帶一種拿手好菜來與同學分享