

504 中式點心輕鬆作

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：週四晚上 6：30～9：00

課程理念：運用天然健康、市場上容易取得的食材，少油少糖的配方，在家也能操作的工法與技巧來製作美味的中式點心，讓大家吃的健康，動手操作更容易成功

課程效益：每個學員輕鬆在家作點心與家人朋友分享

課程進行：課堂老師先講解示範、同學分組實際操作合作完成，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：對吃、手作有興趣，喜愛動手作的伙伴

學分費：(二學分)、水電費 200 元

其他費用：材料費、模具費、上課講義與耗材費每位 3200 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：古早味軟式牛舌餅、介紹上課安全需知，學員分組
第二週	牛肉餡餅：燙麵皮講解與調製、內餡製作
第三週	養生大麥桂圓糕、蒸的鹹蛋糕
第四週	港式蘿蔔糕、杏仁豆腐
第五週	蔥抓餅、玉露椰奶涼糕
第六週	黑糖糕、芝麻酥糖
第七週	瓜肉燒餅：燙麵+發麵皮製作技法
第八週	鮮蝦腐皮捲、酥煎雞卷
第九週	【公民素養週】中點水油皮製作歷史：香酥咖哩餃
第十週	蒸肉圓：肉圓皮製作與肉餡製作
第十一週	酥皮狀元餅、紅豆羊羹
第十二週	鍋貼：煎餃皮製作、內餡調製