

教學內容

課程大綱							
日期	授課時間	課程名稱	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點	任課教師
8/10(一)	8 : 30~ 17 : 00	一、何謂天然酵母 二、酸菌對麵包之影響	a.微生物的基本概念 b.老麵中酵母菌與乳 c.酵母菌之發酵原理 d.乳酸菌對麵包製作功用	學科	2	R303	黃昕瑀
		實習一	一、多穀物麵包 二、葡萄乾核果麵包 三、香蕉巧克力麵包	術科	6	R301	謝煒貞
8/11(二)	8 : 30~ 17 : 00	老麵麵包製程解說	a.麵糰攪拌 f.整形 b.基本發酵 g.最後發酵 c.分割 h.裝飾與劃刀 d.滾圓 i.烤焙 e.中間發酵 j.冷卻	學科	1	R303	楊書瑩
		實習二	一、檸檬巧巴達 二、葡萄菌胚芽葡萄 三、伯爵鮮蘋果	術科	7	R301	楊世均
8/12(三)	8 : 30~ 17 : 00		小麥磨粉技術與酸老麵麵包之探討	學科	2	R303	陳澄漳
		實習三	一、酸種比士吉	術科	6	R301	陳澄漳

			二、酸種全麥法包 三、歐式紅莓麵包				
8/13(四)	8 : 30~ 17 : 00		酵母菌與乳酸菌特性對麵包品質影響	學科	2	R303	陳弘文
		實習四	一、巧克力花樣麵包 二、亞麻子蔓越莓麵包 三、裸麥蜂蜜麵包	術科	6	R301	陳弘文
8/14(五)	8 : 30~ 17 : 00		一、天然酵母製作控制因素 二、酸麵糰之香氣控制因素	學科	2	R303	楊書瑩
		實習五	一、大麥仁麵包 二、牛角麵包 三、胚芽堅果麵包	術科	6	R301	吳昆崙