

# 2015 嘉藥酸老麵烘焙產品製作教師班-饅頭班課程表

地點：嘉南藥理大學 視聽教室(R303)與烘焙教室(R301)

| 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 |
| 8/17(一) | 8:30~17:00 | 一、何謂天然酵母<br>二、酸菌對麵包之影響 | a.微生物的基本概念<br>b.老麵中酵母菌與乳<br>c.酵母菌之發酵原理<br>d.乳酸菌對麵包製作功用                   | 學科   | 2    | R303 | 黃昕瑀  |
|         |            | 實習一                    | 一、紫米桂圓包<br>二、巧克力爆漿包子<br>三、蔥燒烙餅   | 術科   | 6    | R301 | 彭秋婷  |
| 8/18(二) | 8:30~17:00 | 一、老麵麵包製程解說             | a.麵糰攪拌 f.整形<br>b.基本發酵 g.最後發酵<br>c.分割 h.裝飾與劃刀<br>d.滾圓 i.烤焙<br>e.中間發酵 j.冷卻 | 學科   | 1    | R303 | 楊書瑩  |
|         |            | 實習二                    | 一、乳牛造型饅頭<br>二、黑糖爆漿包子<br>三、雜糧果乾饅頭   | 術科   | 7    | R301 | 孔建福  |
| 8/19(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、香菇蛋黃肉包<br>二、如意花捲<br>三、蔓越莓鮮奶饅頭  | 術科   | 6    | R301 | 陳澄漳  |
| 8/20(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、山東饅頭(圓形)<br>二、白饅頭(刀切)<br>三、五穀雜糧饅頭(圓形)<br>四、菜肉包(捏花)<br>五、老麵糰製備(第二天使用)   | 術科   | 6    | R301 | 陳弘文  |
| 8/21(五) | 8:30~17:00 |                        | 一、天然酵母製作控制因素<br>二、酸麵糰之香氣控制因素   | 學科   | 2    | R303 | 楊書瑩  |
|         |            | 實習五                    | 一、麵龜<br>二、壽桃<br>三、南瓜饅頭(圓形)<br>四、動物造型創意包子                                 | 術科   | 6    | R301 | 陳弘文  |

※備註：

一、請穿戴規定服裝(網帽、廚服、圍裙、包鞋)。