

## 教學內容

課程大綱						
日期	授課時間	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點	任課教師
09/30(五)	18:00~22:00	課程說明、烘焙計算法介紹 1. 奶油空心餅	學/術科	4	R301 R303	吳昆崙
10/07(五)	18:00~22:00	1. 奶油空心餅 2. 香草天使蛋糕	學/術科	4	R301	孫靖玲
10/14(五)	18:00~22:00	1. 香草天使蛋糕 2. 蒸烤雞蛋牛奶布丁	學/術科	4	R301	孫靖玲
10/21(五)	18:00~22:00	1. 蒸烤雞蛋牛奶布丁 2. 奶油大理石蛋糕	學/術科	4	R301	孫靖玲
10/28(五)	18:00~22:00	1. 海綿蛋糕 2. 檸檬布丁派	學/術科	4	R301	孫靖玲
11/04(五)	18:00~22:00	1. 檸檬布丁派 2. 巧克力戚風捲蛋糕	學/術科	4	R301	孫靖玲

11/11(五)	18:00~22 : 00	1.巧克力戚風捲蛋糕 2.奶油空心餅	學/術科	4	R301	孫靖玲
11/18(五)	18:00~22 : 00	1.奶油空心餅 2.海綿蛋糕	學/術科	4	R301	孫靖玲