

教學內容

課程大綱			
日期	授課時間	課程大綱	任課教師
10/15(六)	9：00~17：00	烘焙計算、虎皮戚風蛋糕、辮子麵包	吳昆崙
10/16(日)	9：00~17：00	菠蘿甜麵包、裝飾鬆餅	吳昆崙
10/22(六)	9：00~17：00	沙菠蘿甜麵包、巧克力屋頂蛋糕	吳昆崙
10/23(日)	9：00~17：00	帶蓋白土司、小藍莓慕斯	吳昆崙
11/05(六)	9：00~17：00	墨西哥甜麵包、蘋果塔	吳昆崙
11/12(六)	9：00~17：00	牛角麵包、奶油棋格雙色蛋糕	吳昆崙
11/13(日)	9：00~17：00	三辮丹麥土司、水液蒸烤乳酪蛋糕	吳昆崙
11/19(六)	9：00~17：00	巧克力慕斯、三層乳酪慕斯	吳昆崙
11/20(日)	9：00~17：00	鮮奶油玫瑰戚風蛋糕、雙皮核桃塔	吳昆崙
11/26(六)	9：00~17：00	裝飾海綿蛋糕、起酥甜麵包	吳昆崙
11/27(日)	9：00~17：00	帶蓋全麥土司、奶油水果蛋糕	吳昆崙

12/03(六)	9：00~17：00	雙峰紅豆土司、水果塔	吳昆崙
12/04(日)	9：00~17：00	題組(整組)	吳昆崙
12/10(六)	9：00~17：00	個人模擬考:每位學員挑選兩天練習	吳昆崙
12/11(日)	9：00~17：00		吳昆崙
12/17(六)	9：00~17：00		吳昆崙