

教學內容

| 日期 | 時間 | 課程內容 |
|---------|------------|------------------------------|
| 3/18(六) | 9:00~17:00 | 題組講解 發酵：小籠包 油炸：糖麻花 |
| 3/25(六) | 9:00~17:00 | 題組講解 發粉：黑糖糕、馬拉糕 |
| 3/26(六) | 9:00~17:00 | 題組講解 發粉：發糕、蒸蛋糕、夾心鹹蛋糕 |
| 4/1(六) | 9:00~17:00 | 題組講解 發酵：銀絲捲、水煎包 油炸：蓮花酥 |
| 4/2(日) | 9:00~17:00 | 題組講解 發酵：叉燒包 油炸：兩相好、千層酥 |

| | | |
|---------|------------|----------------------------|
| 4/8(六) | 9:00~17:00 | 題組講解 發酵：花捲 油炸：油條、糖麻花 |
| 4/9(日) | 9:00~17:00 | 整組題組練習 |
| 4/15(六) | 9:00~17:00 | 個人題組練習 |
| 4/16(日) | 9:00~17:00 | 個人題組練習 |
| 4/22(六) | 9:00~17:00 | 個人題組練習 |