

## 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
8/7(一)	9:00-17:00	學科	酸麵糰之香氣控制因素	學科	2	R303
		實習一	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全穀物麵包</li> <li>2. 裸麥核果麵包</li> <li>3. 柿子巧克力麵包</li> <li>4. 胚芽核果麵包</li> </ol>	術科	6	R301
8/8(二)	9:00-17:00	學科	何謂天然酵母  <ol style="list-style-type: none"> <li>a. 微生物的基本概念</li> <li>b. 老麵中酵母菌與乳酸菌對麵包之影響</li> <li>c. 酵母菌之發酵原理</li> <li>d. 乳酸菌對麵包製作功用</li> </ol>	學科	2	R303
		實習二	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 裸麥蘋果桂圓</li> <li>2. 鹽烤黑橄欖巧巴達</li> <li>3. 卡夫菠菜長棍</li> <li>4. 4.蜂蜜維也納</li> </ol>	術科	6	R301

8/9(三)	9:00-17:00	學科	小麥磨粉技術與酸老麵麵包之探討	學科	2	R303
		實習三	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1.核果棒麵包</li> <li>2. 2.核果花開麵包</li> <li>3. 3.蚌殼麵包</li> </ol>	術科	6	R301
8/10(四)	9:00-17:00	學科	酵母菌與乳酸菌特性對麵包品質影響	學科	2	R303
		實習四	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1.繼光餅</li> <li>2. 2.蔥油烙餅</li> <li>3. 3.如意花捲</li> <li>4. 4.五穀雜糧饅頭</li> </ol>	術科	6	R301
8/11(五)	9:00-17:00	學科	天然酵母製作控制因素	學科	2	R303
		實習五	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 心花朵朵開</li> <li>2. 雙色起司饅頭</li> <li>3. 雙色蝶豆花饅</li> </ol>	術科	6	R301