

教學內容

課程大綱			
日期	授課時間	課程大綱	教室
11/30(四)	18:00~22:00	課程說明、烘焙計算法介紹 1.奶油大理石蛋糕	R301 R303
12/07(四)	18:00~22:00	1.香草天使蛋糕 2.蒸烤雞蛋牛奶布丁	R301
12/14(四)	18:00~22:00	1.海綿蛋糕 2.奶油空心餅	R301
12/21(四)	18:00~22:00	1.檸檬布丁派 2.巧克力戚風捲蛋糕	R301
12/28(四)	18:00~22:00	丙檢個人模擬考(每人四擇二場) 1.奶油空心餅 2.海綿蛋糕	R301
01/04(四)	18:00~22:00	丙檢個人模擬考(每人四擇二場)	R301

		1.香草天使蛋糕 2.蒸烤雞蛋牛奶布丁	
01/11(四)	18:00~22 : 00	丙檢個人模擬考(每人四擇二場) 1.巧克力戚風捲蛋糕 2.奶油空心餅	R301
01/18(四)	18:00~22 : 00	丙檢個人模擬考(每人四擇二場) 1.檸檬布丁派 2.巧克力戚風捲蛋糕	R301