

教學內容

課程大綱					
日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點
8/6(一)	9:00-17:00	酸麵糰之香味控制因素	學科	2	R303
		1.全穀物麵包 2.裸麥核果麵包 3.柿子巧克力麵包 4.胚芽核果麵包	術科	6	R301
8/7(二)	9:00-17:00	何謂天然酵母 微生物的基本概念 老麵中酵母菌與乳酸菌對麵包之影響 酵母菌之發酵原理 乳酸菌對麵包製作功用	學科	2	R303
		1.多穀物無花果 2.檸檬奶油香煎蜂巢	術科	6	R301

		3.洋蔥起司			
8/8(三)	9:00-17:00	小麥磨粉技術與酸老麵包之探討	學科	2	R303
		1.起司玉米蔥花捲 2.香菇造型包 3.蔥燒烙餅~烤蔥燒餅	術科	6	R301
8/9(四)	9:00-17:00	天然老麵麵包方程式	學科	2	R303
		1.造型玫瑰花饅頭 2.海之味饅頭 3.雪山叉燒包	術科	6	R301
8/10(五)	9:00-17:00	酸老麵對麵包品質的影響	學科	2	R303
		1.聖誕水果麵包 2.酒釀麵包 3.蚌殼麵包	術科	6	R301