

## 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
10/20(六)	9：00~17：00	烘焙計算、虎皮戚風蛋糕、辮子麵包	術科	8	R301
10/21(日)	9：00~17：00	菠蘿甜麵包、裝飾鬆餅	術科	8	R301
11/3(六)	9：00~17：00	沙菠蘿甜麵包、巧克力屋頂蛋糕	術科	8	R301
11/10(六)	9：00~17：00	帶蓋白土司、小藍莓慕斯	術科	8	R301
11/11(日)	9：00~17：00	墨西哥甜麵包、蘋果塔	術科	8	R301
11/17(六)	9：00~17：00	牛角麵包、奶油棋格雙色蛋糕	術科	8	R301
11/18(日)	9：00~17：00	三辮丹麥土司、水浴蒸烤乳酪蛋糕	術科	8	R301
11/24(六)	9：00~17：00	巧克力慕斯、三層乳酪慕斯	術科	8	R301
11/25(日)	9：00~17：00	鮮奶油玫瑰戚風蛋糕、雙皮核桃塔	術科	8	R301
12/1(六)	9：00~17：00	起酥甜麵包、裝飾海綿蛋糕	術科	8	R301
12/2(日)	9：00~17：00	帶蓋全麥土司、奶油水果蛋糕	術科	8	R301
12/8(六)	9：00~17：00	雙峰紅豆土司、水果塔	術科	8	R301

12/9(日)	9：00~17：00	題組(整組)	術科	8	R301
12/15(六)	9：00~17：00	題組(個人)每位學員挑選兩天練習	術科	8	R301
12/16(日)	9：00~17：00	題組(個人)每位學員挑選兩天練習	術科	8	R301
12/23(日)	9：00~17：00	題組(個人)每位學員挑選兩天練習	術科	8	R301