

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
11/01	18:00~22 : 00	課程說明、烘焙計算法介紹 1.奶油大理石蛋糕	學/術科	4	R301、 R303
11/08	18:00~22 : 00	1.香草天使蛋糕 2.蒸烤雞蛋牛奶布丁	學/術科	4	R301
11/15	18:00~22 : 00	1.海綿蛋糕 2.奶油空心餅	學/術科	4	R301
11/22	18:00~22 : 00	1.檸檬布丁派 2.巧克力戚風捲蛋糕	學/術科	4	R301
11/29	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	學/術科	4	R301
12/06	18:00~22 : 00	丙檢個人模擬考(每人四擇二場)	學/術科	4	R301

		1.香草天使蛋糕 2.蒸烤雞蛋牛奶布丁			
12/13	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	學/術科	4	R301
12/20	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	學/術科	4	R301