

# 111 年中式麵食加工(酥油皮、糕漿皮類)基礎推廣班

## 課程進度表---4/11 更新

日期	時間	課程進度/內容	學/術科	時數	地點	師資
4/7	17:30~21:30	蛋黃酥、桃酥	學/術科	4	R301 R303	吳昆崙
4/14	17:30~21:30	菊花酥、台式豆沙月餅	學/術科	4	R301 R303	吳昆崙
4/28	17:30~21:30	蘇式豆沙月餅、鳳梨酥	學/術科	4	R301 R303	吳昆崙
5/12	17:30~21:30	綠豆椪、廣式月餅	學/術科	4	R301 R303	吳昆崙
5/19	17:30~21:30	個人模擬練習	術科	4	R301	吳昆崙
5/26	17:30~21:30	個人模擬練習	術科	4	R301	吳昆崙
6/9	17:30~21:30	個人模擬練習	術科	4	R301	吳昆崙

### ※注意事項：

1. 本單位保有師資課程內容時間及場地等異動權利，若有異動請依照課前簡訊通知為主。
2. 汽機車請勿從二仁路一段大門口進入校園，請從保安路一段 56 巷前往來賓停車場。