

112 年度中國醫藥大學高等教育深耕計畫-北港書院特色計畫

【友善社區-青銀共食】活動集錦

日期：112 年 05 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	友善社區-青銀共食		
所屬計畫名稱	北港書院特色計畫		
計畫主持人	楊賢惠主任		
活動日期	112.05.10&112.05.11		
活動時間	5/10 為 15:00-19:30、5/11 為 10:30-12:30		
活動地點	北港烘焙教室及北港分部社區樂智據點		
活動聯絡人	郭幸蕙	聯絡電話	05-7833039
活動內容說明			
<p>一、主旨：雲林縣屬老人人口偏高的鄉鎮，青壯人多出外謀生。長者大都由外籍看護工照護，為在母親節前夕，讓長者有人陪伴，感受子孫承歡膝下，特辦此活動。因長者一般有特殊疾病，飲食需注意，故特由本校營養系學生，製作減糖、減酯養生的糕點與長者共食。</p> <p>二、活動內容：</p> <p>長官致詞 學生表演 切蛋糕 學生與長者食用糕點茶水 致贈長者康乃馨和小蛋糕</p> <p>二、指導老師：楊賢惠教師</p> <p>三、參加人數：5/10 職員生 13 人次、5/11 長者及教職員生 30 人次合計 43 人次</p> <p>四、地點：北港烘焙教室及北港分部社區樂智據點</p> <p>五、材料及製作方法：指導老師洪麗君</p> <p>(一)材料：</p> <p>減糖蛋點：蛋、糖粉、芋頭、布丁、草莓、奇異果、櫻桃、葡萄、奶油、低筋麵粉、高筋麵粉、沙拉油、檸檬水、泡打粉、塔塔粉、細砂糖、鹽。</p> <p>(二)製作方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.沙拉油加入過篩的粉類，用打蛋器拌勻(拌勻至無顆粒狀態)。 2.蛋黃分次加入，每次都用打蛋器攪勻，接著把蛋黃糊靜置備用。 3.蛋白以電動打蛋器高速打發，出現大泡泡後分 3 次加細砂糖繼續打發。 4.取 1/3 的蛋白霜加入蛋黃糊，用打蛋器輕輕攪拌均勻。 5.再加入剩下的蛋白霜，用刮刀以切拌的方式攪拌均勻(混合的過程不要太久)。 6.將拌勻好的蛋糕糊倒入模具中，並於桌面輕敲幾下震出氣泡。 7.上火 180 度下火 150 度考 15-20 分即可 			

活動照片



各類材料



學生專研製作流程



學生打蛋黃液



同學製備檸檬皮



製作蛋白霜



倒入模具入烤箱



成品



學生準備康乃馨花束

活動照片



分部主任致詞



據點主任致詞



參加人員大合照



據點年據最大的長者代表切蛋糕



學生表演畫面(一)



學生表演畫面(二)



學生與長者共食大蛋糕



學生致贈長者小蛋糕和康乃馨

