

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

【香草藥應用探索-香草茶包及茶點製作】活動集錦

日期：112 年 05 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	香草藥應用探索-香草茶包及茶點製作		
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	112.05.15		
活動時間	15:00-18:00		
活動地點	北港烘焙教室		
活動聯絡人	郭幸蕙	聯絡電話	05-7833039
活動內容說明			
<p>一、主旨：香草草為時下流行下午茶之一。為使同學能將課程所學運用於生活中，分部神能樂草社學生於課餘協助照顧及管理。此次活動結合其平日採曬之部分香草-香茅及老師購置之萬壽菊，製作香茅萬壽菊茶。因時下節令忽冷、忽熱上呼吸道問題較多，故作此茶包以緩解之。茶點用檸檬汁其含有豐富的維生素 C，這是一種強效的抗氧化劑，可用作抗菌劑，亦是對抗感冒和流感非常有效。</p> <p>二、指導老師：洪麗君教師</p> <p>三、參加人數：師生 41 人</p> <p>四、地點：北港烘焙教室</p> <p>五、材料及製作方法：</p> <p>(一)材料：</p> <p>香草茶包：香茅、萬壽菊 茶點：米殼粉 100 公克、細砂糖 70 公克、泡打粉 4 公克、全蛋 150 公克、沙拉油 30 公克、檸檬汁 15 公克。</p> <p>(二)茶點製作方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.全蛋用打蛋機快速打至起泡，換中速打。 2.細砂糖分 3 次加入步驟 1，打至測試可以寫字不會沉。 3.再加入過篩兩次之粉類打勻。 4.加入混勻沙拉油及檸檬汁打勻。 5.倒入蒸杯蒸約 7-10 分鐘即可。 <p>(三)茶包製作：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.將香茅 1 棵和萬壽菊 2 枝洗淨、剪碎放入容器中，沖入 600CC 熱開水。 2.靜置 3-5 分鐘即可飲用。 			

活動照片



老師稱量各類材料



老師講解檸檬蒸蛋糕製作流程



老師示範打蛋機使用



同學過曬粉類



同學用打蛋機打發雞蛋



老師示範如何拌勻粉類



學生加入過篩粉類拌勻



倒入蒸杯

活動照片



蒸檸檬蛋糕



香茅萬壽菊/決明子香草茶



成品



同學品茶吃茶點(一)



同學品茶吃茶點(二)



同學品茶吃茶點(三)



同學品茶吃茶點(四)



同學品茶吃茶點(五)

