

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

【中草藥應用探索-桂花白鳳豆月餅製作】活動集錦

日期：112 年 09 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	中草藥應用探索-桂花白鳳豆月餅製作		
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	112.09.21		
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：推廣及發展中國傳統醫藥，由神農福利社學員平日照顧之中草藥經社學員們採集晾曬再由校外專業教師指導學生融入現下流行手作烘焙，使「服務」與「學習」結合。</p> <p>二、指導老師：龔靜宜教師</p> <p>三、參加人數：師生 45 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>(1)皮：中點轉換湯漿 152 公克、花生油 65 公克、鹼水 7 公克、低筋麵粉 217 公克</p> <p>(2)餡料：白鳳豆沙 550 公克、綠豆沙 200 公克、桂花釀 6 大湯匙及桂花 10 公克。</p> <p>(二)製作方法：</p> <p>1.將中點轉換湯漿 152 公克、花生油 65 公克、鹼水 7 公克半至暫時乳化再加低筋麵粉 217 公克拌勻，鬆弛 20 分鐘。</p> <p>2.將白鳳豆沙 550 公克、綠豆沙 200 公克、桂花釀 6 大湯匙及桂花 10 公克拌勻後加熱炒至有 Q 度。</p> <p>3.步驟 1 分成每個 20 個。</p> <p>4.餡料每個 20 公克</p> <p>5 將皮壓平，包入內餡，入模具後倒出。</p> <p>6 放在烤盤：上火 170 度、下火 150 度，烘焙 10 分鐘取出擦蛋黃液再烤 20 分鐘即可。</p>			

活動照片



簽到



教師講解月餅製作流程(一)



教師講解月餅製作流程(二)



老師示範如何拌皮料



老師示範如何倒模



學生練習擦蛋黃液



學員分割皮料 20 份



學生練習包餡

活動照片



學員們分工製作



壓模好的月餅放入烤盤準備烘烤



學生們與自製月餅合照(一)



學生們與自製月餅合照(二)



學生們與自製月餅合照(三)



各程結束講師與學生大合照



廣式月餅成品



神農福利社成員與成品

六、參加本次活動感想 (50--100字) :

過程中,雖然我們這組動作慢了一點
但做出來的成果令人滿意,下次中秋節
時,就可以在家裡自己動手做!參加這次的
活動讓我學到很多名詞下次可以再參加!

六、參加本次活動感想 (50--100字) :

參加完這次的活動除了學會做月餅外也了解了古早
做月餅的模具的使用,和大家互相合作一起完成
這個任務我感到非常有成就感,也謝謝老師的
指導也謝謝學校舉辦這個活動,希望有機會能
夠再次參加

六、參加本次活動感想 (50--100字) :

我覺得活動比想像中更簡單、更容易,
而且講師的教學和互動很有趣,
整體活動讓我了解傳統模具、
中草藥等知識,期待下一次的活動。

六、參加本次活動感想 (50--100字) :

雖然只有短短一個小時,卻學到如何製作月餅,
每年都只看過媽媽做另外一種的月餅,沒看過這種
的,所以很新奇也很好玩,也是不同的體驗,學校
有這種活動真的很好,我們應該多參加的,謝
謝老師的講授與示範,讓我學到很多!!!

六、參加本次活動感想 (50--100字) :

第一次做月餅覺得很新鮮也很好玩,因為平常受到
器具限制不太能使用這麼複雜的甜點,雖然時間
很緊湊,但看見傳統的木具覺得長了新知識!