

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

【青銀共食】活動集錦

日期：112 年 10 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	青銀共食-芝麻海苔酥餅製作		
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	112.10.18&19		
活動時間	112.10.18:15:00-18:00；112.10.19:10:40-12:00		
活動地點	北港烘焙教室&學人宿舍 C 及長照據點		
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，特在九月九日重陽前夕辦理此活動，也提醒為人子女者，要孝順及重視家中的高齡長者，並發揚我國傳統孝道的美德，敬老尊賢。重陽節特別講究吃糕餅，就如同中秋節吃月餅一樣，屬應景食物，但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>(一)10/18 製作糕點</p> <p>(二)10/19</p> <p>長官致詞</p> <p>致贈長者壽桃</p> <p>學生表演</p> <p>學生與長者食用糕點茶水</p> <p>三、參加人數：30 人(含長者、陪伴者、學生和校院長官)</p> <p>四、地點：北港烘焙教室&學人宿舍 C 及長照據點</p> <p>五、材料及製作方法：</p> <p>(一)材料：一份材料</p> <p>低筋麵粉 368 公克、無鹽奶油 239 公克、白芝麻粒 200 公克、海苔粉 20 公克、糖粉 147 公克、全蛋 66 公克、奶粉 30 公克、鹽 2 公克。</p> <p>(二)製作方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.無鹽奶油、糖粉、鹽打勻。 2.依序加入全蛋拌勻在下奶粉海苔分低筋麵粉拌勻即可。 3.步驟 2 分成每個 15 公克，揉圓押扁。 4.沾芝麻粒。 5 烤箱 150/120 預熱後，先烤 20 分鐘在反向再烤 10-15 分。 			

活動照片



老師指導學生拌材料



營養系學生拌糖粉奶油及粉類過篩



加完所有粉拌勻



分割壓扁沾芝麻粒



老師指導學生如何整型小麵糰



學生包裝成品(一)



學生練習包餡



學員參與和成品合照

活動照片



九九重陽青銀共食糕點



長者回饋學生表演



長者表演大家欣賞畫面



學生烏克麗麗表演



學生演出大家欣賞畫面



學生致贈長者壽桃



附設醫院吳錫金院長致贈長壽桃



參與此活動長官學生與長者一起合照

