

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-紫蘇一口酥製作】活動集錦

日期：112 年 11 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	中草藥應用探索-紫蘇一口酥製作		
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	112.11.19		
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晒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：奶油 225 公克、糖粉 135 公克、全蛋 90 公克、低筋麵粉 327 公克、杏仁粉 90 公克、紫蘇粉適量、黑芝麻 100 公克、蛋黃液 1 顆</p> <p>(2)餡料：紅豆沙 840 公克、。</p> <p>(二)製作方法：</p> <p>1.糖粉和奶油打勻、全蛋一分兩次加、加入粉類(低筋麵粉、杏仁粉與紫蘇粉)打勻，把麵團放在工作檯拌壓拌勻。</p> <p>2.將紅豆沙分成 14 等分揉成條狀。</p> <p>3.步驟 1 分成每個 70 公克 14 個。</p> <p>4.將面皮桿平包入紅豆沙揉成細長條</p> <p>5 切成約 1.5 公分塊狀，擦蛋黃液。</p> <p>6 放在烤盤：上火 170 度、下火 150 度，烘焙 15 分鐘取出轉向，再烤 10 分鐘即可。</p>			

活動照片



簽到



教師準備材料



教師講解一口酥製作流程(二)



老師示範如何拌皮料



老師示範如何整形



老師是散擦蛋黃液



學員練習擀皮



學生分割麵皮

活動照片



學員拌入紫蘇攪勻麵皮



學員擦蛋黃液入烤箱箱



學生們與自製一口酥合照(一)



學生們與自製一口酥合照(二)



老師與學生們和一口酥成品合照



各程結束講師與學生大合照



紫蘇一口酥成品包裝



成品

