

113 年度中國醫藥大學高等教育深耕計畫-北港書院特色計畫

【中藥及香藥植物應用探索-紫迷迭香餅乾製作】活動集錦

日期：113 年 03 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	中藥及香藥植物應用探索-紫迷迭香餅乾製作		
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	113.03.07		
活動時間	15:00-18:30		
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： 無鹽奶油 160 公克、糖粉 98 公克、鹽 1 公克、全蛋 44 公克、低筋麵粉 246 公克、奶粉 19 公克、迷迭香粉 10 公克、蛋黃液 1 顆、高筋麵粉適量。</p> <p>(二)製作方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.糖粉過篩備用</li> <li>2.低筋麵粉混奶粉、迷迭香粉過篩備用</li> <li>3.奶油全蛋打勻、過曬糖粉兩次加打勻、加入一點粉類(低筋麵粉、奶粉與迷迭香粉)將黏在自動打蛋器材料搖落，再加入剩餘粉列用攪拌棒辦壓均勻</li> <li>4.把麵團放在工作檯拌壓拌勻分成三份。</li> <li>5.將每份用桿麵棍桿成 15cmX20cmc 厚度 0.5 面皮。</li> <li>6.用模具壓克類形狀，表面塗上蛋液如烤箱。</li> <li>7.烤箱越熱 10 分鐘放在烤盤：上火 180 度、下火 150 度，烘焙 10 分鐘取出轉向，再烤 5 分鐘即可。</li> </ol>			

活動照片



教師準備材料



每組材料及用具



教師講解餅乾製作流程



老師示範如何使用打蛋器



老師指導學員如何過篩粉類及打蛋器使用



學員們過篩粉類畫面



學員拌壓麵團畫面



學員揉勻麵團畫面

活動照片



學員脫模



學員擦蛋黃液入烤箱箱



學生們與自製餅乾合照(一)



學生們與自製餅乾合照(二)



老師與學生們和餅乾成品合照



各程結束講師與學生大合照



迷迭香餅乾成品包裝



成品

