

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-桂花餡瑪芬蛋糕製作】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-桂花餡瑪芬蛋糕製作		
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	113.03.14		
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 42 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 195 公克、細砂糖 260 公克、鹽 4 公克、全蛋 195 公克、低筋麵粉 390 公克、BP12 公克、牛奶 235 公克、桂花醬適量 10 公克、杏仁片適量、瑪芬杯 30 個。</p> <p>(二)製作方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.低筋麵粉、BP 和鹽混合過篩備用。 2.無鹽奶油切小塊用打蛋器打散。 3.三次加細砂糖打勻。 4.全蛋分四次加打勻每次加少量步驟 1 之粉類。 5.加入剩餘之粉類用攪拌棒拌勻。 6 分次加入牛奶拌麵膏至麵液拉起不斷。 7.在烤盤上擺上 15 個馬分杯，將麵液放入擠花袋，先擠入瑪芬杯 1/5，再加桂花醬，再擠入麵液至 7 分滿，撒上幾片杏仁片。 8.烤箱預熱 10 分鐘放入烤盤：上火 180 度、下火 180 度，烘焙 20 分鐘取出轉向，再烤 10 分鐘即可。 			

活動照片



簽到



每組材料及用具



教師講解蛋糕製作流程



老師示範如何使用擠花袋



老師指導學員如何觀察麵液適量情況



學員們過篩粉類畫面



學員用打蛋器打奶油畫面



學員拌麵液畫面

活動照片



學員擠麵液畫面(一)



學員擠麵液畫面(二)



學生們與自製蛋糕合照(一)



學生們與自製蛋糕合照(二)



老師與學生們和蛋糕成品合照



各程結束講師與學生大合照



學生和包裝好蛋糕合影



成品

