

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

【香草植物應用探索系列活動-廣式月餅(桂花)製作】活動集錦

日期：113 年 09 月

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	中草藥應用探索-廣式月餅製作		
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	113.09.09		
活動時間	15:30-17:30		
活動地點	北港烘焙教室		
活動聯絡人	廖翊婷	聯絡電話	05-7833039
活動內容說明			
<p>一、主旨：北港分部香草藥園，主要種植香草植物，一則提供教學場域使用，另則讓學生實際觀察、體驗藥用植物栽種生長及運用。於 113 年度分新建一座智慧中草藥園，為突顯兩處藥園的特色，先前所建的藥園以在栽種草植物為主軸，期望同學藉由此香草植物園進而學習香草植物多樣性功能，並實際應用於日常生活而規劃的一系列相關應用探索活動。</p> <p>二、指導老師：龔靜宜教師</p> <p>三、參加人數：師生 30 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> </ol> <p>(二)製作方法：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>3.步驟 1 分成每個 20 個。</li> <li>4.餡料每個 20 公克</li> <li>5 將皮壓平，包入內餡，入模具後倒出。</li> <li>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。</li> </ol>			

活動照片



簽到



教師準備材料



教師講解製作流程、麵粉過篩



老師示範如何拌皮料



老師示範如何整形、割麵皮



老師示範擦蛋黃液



學員練習擀皮



學生分割麵皮

活動照片



學員辦入白豆沙、桂花釀鑲入麵皮



老師指導學員擦蛋黃液



月餅成型待入烤箱



廣式月餅送入烤箱



同學剛烤好的成品放置冷卻



小組同學開心的與自己的作品合照



講師、學員與作品大合照



廣式月餅成品