

115年度中國醫藥大學-北港書院特色計畫

《烘焙課程-法式布列塔尼蛋黃酥》活動集錦

日期：115年9月17日

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	烘焙課程-法式布列塔尼蛋黃酥		
活動日期	115年9月17日		
活動時間	15:30-17:30		
活動地點	烘焙教室		
活動聯絡人	張毓芳	聯絡電話	1201

活動內容說明

本次活動邀請**程意涵老師**帶領同學手做法式布列塔尼蛋黃酥，共23位同學參加。活動當中講師示範作法，之後由同學分組實作。

過程當中講師說明烘焙小技巧，如：粉類(除了杏仁粉)皆須過篩、使用電動攪拌器時須從慢速開始，以免材料飛濺、材料混合後不要揉麵團，需用按壓方式融合，以免出筋、塗刷成品表面的蛋黃液須過篩，過濾掉混雜在當中的蛋白繫帶，以免烤製後顏色不均；塗刷成品表面的蛋黃液須多塗，烤製出來才會上色。

活動計有23人次參與，共回收23份學生回饋單，活動整體滿意度滿意以上者達 98%。

滿意度如下

N=23

項目	滿意度
本次活動的整體滿意度	4.96
本次活動講師的整體表現	4.91
本次活動內容的滿意度	4.91
本次活動時程安排的滿意度	4.78
期待下次再參加類似的活動	4.96
平均	4.90

對本次活動有話要說：

很讚

老師有耐心、手把手教學

做烘焙很有趣！

好好吃

老師講解詳細！非常喜歡

謝謝老師們都很熱心的協助我們～

酷的

好好玩認識好多朋友

老師很熱情細節教的很好！

很好玩！

很好玩 學到很實用的烘焙技巧

希望下次舉辦類似活動的主題：

巧克力有關的！

月餅

巴斯克

烹飪

做蛋糕！

我覺得有吃的都很不錯！

巴斯克蛋糕

布朗尼

提拉米蘇

希望有類似的烘焙課

抹茶蛋糕

烤土司

甜點

想要更多更多做吃的

希望可以多一點烘焙課

其他意見與建議：

名額太少室友搶不到

謝謝主辦單位和老師們，辛苦了～

活動照片



講師示範



講師示範



學生操作



學生操作



學生操作



學生操作



學生操作



學生操作



講師示範



烤製中



成品



成品



成品



成品



大合照