

115年度中國醫藥大學-北港書院特色計畫

《烘焙課程-薰衣草全麥酥餅》活動集錦

日期：115年4月1日

學校名稱	中國醫藥大學		
活動名稱	烘焙課程-薰衣草全麥酥餅		
活動日期	115年4月1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(至少500字)

本次活動邀請**程意涵老師**帶領同學手做薰衣草全麥酥餅，共27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：加入小蘇打粉可以增加蓬鬆度與酥脆度、餅乾塑形如何大小一致、餅乾需厚薄一致，避免有些已經烤焦，但有些還不熟、有哪些香草植物可以做成餅乾，同學們也舉一反三提出想做成餅乾的植物，講師也一一說明該如何應用。同學於餅乾塑形時發揮創意，除了傳統的圓形，也做出造型各異的餅乾，發揮創造力。成品完成後，烘焙教室充滿濃濃的奶香及薰衣草香，同學吃著自己做出的餅乾讚不絕口。

滿意度如下

N=26

項目	滿意度
本次活動的整體滿意度	4.73
本次活動講師的整體表現	4.81
本次活動內容的滿意度	4.85
本次活動時程安排的滿意度	4.88
期待下次再參加類似的活動	4.88
平均	4.83

對本次活動有話要說：

很好吃。
我想吃巧克力。
謝謝老師！
非常好玩！
很有趣又好玩
活動很喜歡，老師也說的很詳細。
整個廚房充滿餅乾味道很香。
好玩。
辛苦老師的指導！
非常有趣，老師教的很用心，是很舒壓的一個活動。

讚讚。

希望下次舉辦類似活動的主題：

甜點。

想做巧克力球（肯德基的那個）。

披薩😊。

蛋糕。

杯子蛋糕。

太好玩了 可以多辦一點嗎😊。

巧克力蛋糕。

做乳酪蛋糕。

糕點。

馬卡龍。

烤蛋糕。

希望能辦更多做吃的活動。

烤蛋糕！

貓舌頭餅乾！布朗尼！披薩！

巴斯克蛋糕。

其他意見與建議：

我要吃巧克力。

謝謝老師！

可以多辦這類的課程。

可以更通風一點。

希望人數能減少些。

沒有 棒棒。

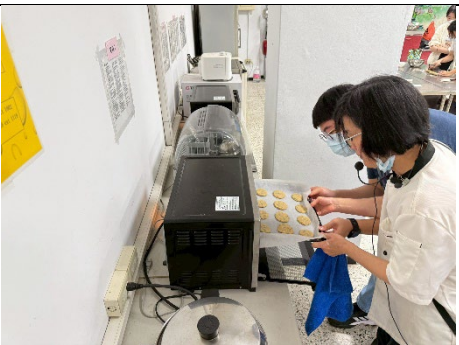
活動照片



講師講解



講師示範

	
乾燥薰衣草熱水泡發後壓乾	麵粉過篩
	
材料攪拌	餅乾在烤盤上需有足夠間距
	
塑形	餅乾進入烤箱
	
成品享用	成品享用



創意造型



創意造型



大合照