

康寧學校財團法人康寧大學 112 年度高教深耕計畫
 1112 學期 嬰幼兒保育學系 創意點心製作 許世忠老師

活動剪影 (請檢附照片及說明)		
	第一次操作協助教師廖老師仔細講解操作重點	學生進行烘焙食材的分類及稱料
		
	麵糰完成攪拌並準備進行基本發酵、翻麵、分割和滾圓	開心完成第一次作品紅豆櫻花麵包以及玫瑰檸檬塔製作
		
	第二次課程學生操作麵糰攪拌、捲起以及麵筋擴展	同學們仔細聆聽廖老師的烘焙操作步驟說明
		
德式香腸起司麵包出爐了，續繼芒果奶酪戚風蛋糕的製作	完成創意點心烘焙製作與同學們合影留念	