

健康烘焙製作實務班第01期

日期	時間	學/術科	課程內容
2019/9/28	09:00~10:00	學科	食品安全衛生(1小時)
2019/9/28	10:00~12:00	術科	蘿蜜亞餅乾 示範教學及操作練習
2019/9/28	13:00~17:00	術科	奶油曲奇餅、玉米片酥條 示範教學及操作練習
2019/10/19	09:00~12:00	術科	海苔芝麻薄餅、南瓜子小西餅 示範教學及操作練習
2019/10/19	13:00~17:00	術科	巧克力豆餅乾、義大利脆餅 示範教學及操作練習
2019/10/26	09:00~12:00	術科	葡萄乾燕麥麵包、鹽可頌 示範教學及操作練習
2019/10/26	13:00~17:00	術科	蜂蜜甜酒釀QQ麵包、伯爵橙香貝果 示範教學及操作練習
2019/11/2	09:00~12:00	術科	法國麵包、司康 示範教學及操作練習
2019/11/2	13:00~17:00	術科	薑黃胚芽鄉村麵包、繽紛乳酪麵包 示範教學及操作練習
2019/11/9	09:00~12:00	術科	抹茶桃酥、紅麴椰子脆餅 示範教學及操作練習
2019/11/9	13:00~17:00	術科	全麥雜糧核桃麵包、高纖地瓜吐司 示範教學及操作練習

上課教室：台灣首府大學致毅樓地下室一樓烘焙教室BB02