

臺北市私立滬江高級中學 106 年度成人教育秋季班課程表

課程名稱：烘焙丙級麵包養成班

指導老師：李安國老師

人數上限：24 人

課程費用：6000 元（含材料費）

上課時間：9/12(二)至 12/5(二)每週二 1800-2150

上課週數：12 週

週次	日期	授課內容
第 1 週	9/12(二)	烘焙概論及計算、吐司麵糰示範
第 2 週	9/19(二)	甜麵糰示範、橄欖形餐包(32 個)
第 3 週	9/26(二)	圓頂奶油吐司(3 條)、橄欖形餐包(32 個)
第 4 週	10/3(二)	山形白吐司(2 條)、紅豆甜麵包(22 個)
第 5 週	10/17(二)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、布丁餡甜麵包(18 個)
第 6 週	10/24(二)	圓頂奶油吐司(3 條)、奶酥甜麵包(18 個)
第 7 週	10/31(二)	山形白吐司(3 條)、紅豆甜麵包(18 個)
第 8 週	11/7(二)	圓頂奶油吐司(4 條)、橄欖形餐包(32 個)
第 9 週	11/14(二)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、布丁餡甜麵包(20 個)
第 10 週	11/21(二)	山形白吐司(4 條)、布丁餡麵包(18 個)
第 11 週	11/28(二)	圓頂葡萄乾吐司(4 條)、奶酥甜麵包(18 個)
第 12 週	12/5(二)	圓頂奶油吐司(5 條)、橄欖形餐包(32 個)