

桃園市大溪區大溪國小 111 學年度第一學期學生多元成長營課程計  
劃表  
( 創意烘焙 ) 社

堂次	授課內容	備註
1	分組/課程講解 美式巧克力軟餅乾	*器皿材料介紹，示範與實作練習 酥脆口感的外皮、似蛋糕柔軟的內裡、添加核桃營養更滿分
2	經典葡式蛋塔	金黃色內餡，入口即化外酥內軟，香濃布丁奶香味
3	烈日鬆餅	不加一滴水，添加珍珠糖讓鬆餅出爐後香氣四溢
4	巴斯克乳酪蛋糕	入口先享受乳酪香濃及焦糖香，使用進口奶油乳酪、小農雞蛋
5	功夫司康	口感外酥香、內濕潤，軟綿質地層次分明，散發濃郁奶油香氣
6	脆皮鮮奶泡芙	一口咬下，卡滋卡滋的酥脆聲，搭配冰涼的內餡一口接一口
7	布朗尼蛋糕	外層酥脆內心卻是柔軟濕潤，濃郁巧克力香氣十足
8	京都麻糬餅	可愛的外表，外酥內Q有芝麻香氣的口感，適合下午茶
9	紅豆大福	皮薄Q軟冰涼口感，天然紅豆餡不甜不膩
10	黃金起士球	一顆一顆圓圓的，充滿香濃起士味