

臺北市立大學111年度進修推廣部烘培課程



烘培趣 用心做健康麵包

用最天然的食材製作 減少食用化學添加物的理念教學
推廣健康好食 將烘焙應用在生活中學以致用達到學習效益

上課方式:講解示範與實際操作

上課日期: 1/26 、1/27、1/28 早上9:30~下午14:30(至產品出爐)全日密集班

適合對象:有興趣的幼兒園、國小、國中、高中職教師，或希望豐富教學活動的老師
(無經驗可) 可核發教師研習時數15小時

招生人數: 12人 (報名8人即開課)

費用:2500元 (開課前一周須繳費完畢)

材料費用:1000元

(開課當日繳交班代由學員自行管理 每堂課實報實銷 多退少補)

上課地點: 高帽子美食雜貨舖 台北市文山區新光路2段21-1號

粉絲專頁搜尋<https://www.facebook.com/kaohat58885>歡迎您



課程內容:

麵粉的基本認識/認識酵母的種類與特性/麵包發酵的原理

麵包基本材料的功能與特性/麵包製作的基本功教學與變化

課程產品:

- | | |
|----------|--------|
| ▷ 橄欖型餐包 | ▷ 全麥吐司 |
| ▷ 培根火腿漢堡 | ▷ 貝果 |
| ▷ 波羅麵包 | ▷ 圓頂吐司 |



最簡單易學的教學方式 讓您一次就上手

報名方式 http://210.71.24.124/tpec_exeducation/index.html

諮詢電話 02-23113040 #1523 陳小姐 #1522 黃小姐

