



# 烘焙新手班-麵包與中式麵食

## ☆課程目標：

具備烘焙麵包與中式麵食(發麵類)之製作技能並能獨立製作成品，學習一技之長豐富人生，以丙級證照術科題組所設計之內容適用於兩項證照檢定—丙級烘焙食品(麵包項)、丙級中式麵食加工(發麵類)，取得專業證照發展烘焙事業、將興趣變專業。

## ☆課程內容：

- 一、烘焙概論與檢定規範：1.學習烘焙計算 2.材料與器具認識 3.檢定規範說明 4.考場與考試流程講解
- 二、烘焙麵包實作：圓頂土司、圓頂葡萄乾土司、山形白土司、布丁餡/紅豆餡/奶酥甜麵包、橄欖形餐包
- 三、中式麵食(發麵類)實作：1.白饅頭 2.雙色饅頭 3.三角豆沙包 4.菜肉包 5.蒸蛋糕 6.馬拉糕 7.黑糖糕 8.發糕

|       |   |
|-------|---|
| 第 1 天 | 烘焙概論、圓頂土司(3 條)、紅豆甜麵包(18 個)、三角豆沙包(14 個)、發糕(6 個)                          |
| 第 2 天 | 圓頂葡萄乾土司(4 條)、橄欖形餐包(24 個)、白饅頭(14 個)、蒸蛋糕(4 個)                             |
| 第 3 天 | 山形白土司(3 條)、奶酥甜麵包(18 個)、雙色饅頭(14 個)、馬拉糕(4 個)                              |
| 第 4 天 | 圓頂葡萄乾土司(4 條)、布丁餡甜麵包(18 個) 菜肉包(14 個)、黑糖糕(4 個)，檢定規範說明、應考須知、考試重點整理 *贈蔥花捲教學 |

※請學員自備容器裝成品、計算機、計時器與圍裙 ※小組分組實作 ※標示數量為一組數量

- 師資介紹：饒芳枝老師 枝枝手做烘焙坊負責人，弘光科大護理研究所+烘焙系畢，擁有國家乙級烘焙食品證照 3 張、乙級中式麵食加工 3 張、丙級證照 17 張(烘焙食品、中式麵食加工、中餐、西餐、肉品加工等)
- 開課日期：114 年 5 月 3 日至 6 月 7 日(六)09:00-17:00(共 32 小時)(5/24、5/31 不上課)
- 上課地點：台中世貿中心(台中市西屯區天保街 60 號)
- 報名資格：想學習基礎麵包與中式麵食製作者、對烘焙有興趣或想考丙級證照者
- 課程收費：\$10,800 元(含學費與材料)，不含報名簡章及檢定費
- 考試資訊：請參閱 114 年度即測即評技能檢定簡章，丙級烘焙食品-麵包(職類代號 07721)、丙級-中式麵食加工-發麵類(職類代號 09602)，簡章請至全家超商購買。
- 報名方式：填妥報名表回傳至 04-23582686 或至本中心培訓課程官網線上報名
- 繳費方式：
  - (1)ATM 轉帳：銀行代號：103(新光銀行永安分行)、帳號：0949-100007887 匯款後請告知以利查核
  - (2)現金：報名後於上班時間(周一到五 9:00-17:00)至本中心地下一樓行政辦公室繳交
- 諮詢電話: 04-23582271 轉 5 傳真至 04-23582686

填妥後請沿虛線剪下回傳✂-----

## ◆烘焙新手班-麵包與中式麵食(114/5/3-6/7) 報名表 發票開立個人公司/統編:

|  |      |  |
|--|------|--|
| 姓名 <input type="checkbox"/> 先生 <input type="checkbox"/> 小姐 |      | Email  |
| 電話(白天)   | 傳真   | 聯絡地址   |
| 手機   | 最高學歷 | 上課目的:<br><input type="checkbox"/> 考證 <input type="checkbox"/> 學習一技之長 <input type="checkbox"/> 興趣 <input type="checkbox"/> 轉職 <input type="checkbox"/> 開業<br><input type="checkbox"/> 其他: |