

高英高級工商職業學校辦理 103 學年度活動成果

活動名稱	103 學年度第二學期餐飲管理科教學成果展		
辦理科別	餐飲管理科	年級	二年級
活動日期	104 年 01 月 20 日，共 1 日		
教學內容	1. 了解烘焙的種類 2. 熟悉設備的種類、功能及使用 3. 了解烘焙製品的主要材料 4. 了解各式麵包製作的種類 5. 熟悉麵包的製作方法		
			
照片說明	烘焙實務實習成品-花式蔥麵包	照片說明	烘焙實務實習-麵糰製作
			
照片說明	烘焙實務實習成品-咖哩甜椒糕	照片說明	烘焙實務實習-麵糊秤重



照片說明

烘焙實務成品-大理石乳酪蛋糕



照片說明

烘焙實務製作-打麵糊



照片說明

烘焙實務成品-紅豆蛋糕捲



照片說明

烘焙實務製作-材料秤量



照片說明

烘焙實務製作-創意潛艇堡成品



照片說明

餐飲管理科教學成果展