2022 小 小 烘 焙 師 夏 令 營

課程宗旨：

讓孩子置身於專業廚房中，採用情境教學，從開始準備材料→製作→清潔用具→享用成品的過程當中，培養孩子自己動手做，從烘焙當中，引導孩子散發自信心。

課程內容：(詳細各次課程上課內容)

第一梯次:

第一天	111.07.04（一）	手工餅乾、紅豆麵包
第二天	111.07.05（二）	彩色蛋糕捲、蛋塔
第三天	111.07.06（三）	芒果麵包、雙色餅乾
第四天	111.07.07（四）	冰淇淋鬆餅、小西餅
第五天	111.07.08（五）	肉鬆麵包、起司蛋糕

第二梯次:

第一天	111.07.11（一）	巧克力花生麵包、蘋果杏仁塔
第二天	111.07.12（二）	抹茶紅豆麻糬麵包、提拉米蘇
第三天	111.07.13（三）	珍珠泡芙、起司貝果
第四天	111.07.14（四）	芒果蛋糕、鮮奶吐司麵包
第五天	111.07.15（五）	卡士達努乳酪麵包、鑽石餅乾

第三梯次:

第一天	111.07.25（一）	桃核雜糧麵包、造型餅乾
第二天	111.07.26（二）	可麗餅蛋糕、花生奶油麵包
第三天	111.07.27（三）	熱狗麵包、水果果凍
第四天	111.07.28（四）	地瓜吐司、草莓慕斯
第五天	111.07.29（五）	芒果塔、銅鑼燒

備註：

食材如無法購買，得依實際購買食材，變更課程內容，敬請見諒。