

小小烘焙師

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與主動性。

實作項目分類：小西點、餅乾、麵包。

課程內容：(詳細各次課程上課內容)

第一天 110.1.24 (一)

早上	草莓麵包	下午	造型小餅乾
----	------	----	-------

第二天 110.1.25 (二)

早上	比利時鬆餅	下午	小波蘿麵包
----	-------	----	-------

第三天 110.1.26 (三)

早上	水果小塔	下午	維也納麵包
----	------	----	-------

第四天 110.1.27 (四)

早上	草莓蛋糕	下午	瑪德蓮蛋糕
----	------	----	-------

第五天 110.1.28 (五)

早上	披薩	下午	杏仁餅乾
----	----	----	------