

## 烘焙烹飪班



### 教學目標

1. 提升學生的烹飪及生活自理能力。
2. 製作過程中，學生學會不同食品的故事，拓展視野。
3. 透過烘焙造型及裝飾，觸發同學的想像力。
4. 通過團隊的合作和討論，培養學生的團體精神和溝通能力。

### 內容簡介

課程以小組形式上課，透過導師詳細的講解各種烘焙烹飪知識、挑選食材方式、烹調技巧等，提升學生對烹調食物的興趣。每節課後，學生可享用自己親手烹調的食品。

### 課程預期成效

1. 認識各種烘焙知識(忌廉裱花、糖粉裝飾、秤重、製作麵糊、使用小型廚房用具等)。
2. 願意烹調烘焙食品。

### 學生上課需要自備的物品

餐盒

### 相關活動介紹圖片

