108-1 康橋國際學校外聘社團課程大綱

課程所需教本與教材：無

課程所需校方採購材料：無

學生須自備物品：保鮮盒

授課教師	陳老師	授課項目	魔法點心屋
授課時間	課後-週二　(17:00~18:30)		
課程目標	了解各式料理及烘培的技巧及原理！如何把學的技巧運用在生活中！		
教學方式	老師示範每一步驟，並口述原料特性，讓學生以團隊合作親自操作方式進行！		
備註	課程內容會視班級學習狀況做些微調整		

教學大綱		
週次	教學主題	課程內容
第一週	花見糰子	
第二週	糖葫蘆	
第三週	檸檬糖霜蛋糕	
第四週	珠奶厚鬆餅	
第五週	手作 POCKY	
第六週	鳥蛋料學麵	
第七週	無油造型小點心	

第八週	白色戀人
第九週	現作蔥油餅
第十週	香蕉巧克力杯子蛋糕
第十一週	擠花曲奇
第十二週	麻薯 QQ 棒
第十三週	佛羅倫斯脆餅
第十四週	罐子蛋糕
第十五週	雪眉娘
第十六週	雪山蛋糕
第十七週	刈包
第十八週	蝦仁珍珠丸
第十九週	百香果慕斯
第二十週	法式可麗餅
第二十一週	無