

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：我無

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-週四 (17:00~18:30)		
課程目標	學會各式料理的基本步驟，更能進一步的運用到生活中！		
教學方式	透過示範，讓學生彼此練習表達溝通，更能熟悉及快速吸收課程內容！		
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	珍奶厚鬆餅		
第五週	法式可麗餅		
第六週	手作 POCKY		
第七週	烏蛋料學麵		
第八週	無油造型小點心		

第九週	白色戀人
第十週	現作蔥油餅
第十一週	香蕉巧克力杯子蛋糕
第十二週	擠花曲奇
第十三週	麻薯 QQ 棒
第十四週	佛羅倫斯脆餅
第十五週	罐子蛋糕
第十六週	雪媚娘
第十七週	雪山蛋糕
第十八週	刈包
第十九週	蝦仁珍珠小丸子
第二十週	無無
第二十一週	無