

※食之美：「巧」手創意，「鮮」得我心-鮮奶油蛋糕裝飾課程

A. 課程概要：

烤好的出爐冷卻的蛋糕若經過適當的霜飾，透過美麗的圖案或色澤更能吸引人們的目光，也能讓蛋糕的風味有變化，更能延長蛋糕的保存期限。本次的課程將從戚風蛋糕的製作開始，接著將帶您了解鮮奶油的特性，包括質地、穩定性，以及如何在不同溫度下處理它，讓鮮奶油保持美麗的結構和口感。透過蛋糕抹面技巧，您將親自體驗如何在蛋糕表面均勻地塗抹鮮奶油，製造出平滑漂亮的外觀，並應用鮮奶油擠花技巧與巧克力裝飾技術，創作出深受大家喜愛的裝飾蛋糕。

注意事項：本次課程屬於烘焙進階課程，我們將優先錄取與烘焙實作相關教學經驗或已經考取烘焙丙級-西點蛋糕職類的老師。另外，操作過程中需要長時間站立並動手操作，下課時間也有可能會超過表定時間，報名前請審慎考慮。

B. 辦理時間：113 學年下學期 1 場次（預定於星期六辦理）

時間	教學內容	主講者/負責人	地點	備註
08:20~08:30	報到	均質化承辦人 顏鳳珍老師	餐管科 6012 烘焙教室	
08:30~10:30	蛋糕材料與器具介紹 戚風蛋糕製作 夾層餡料製備	慕澹股份有限公司 洪瑀襄 師傅	餐管科 6012 烘焙教室	
10:30~12:00	蛋糕分切技巧 夾餡與組合技巧 蛋糕抹面技巧	慕澹股份有限公司 洪瑀襄 師傅	餐管科 6012 烘焙教室	
12:10~13:00	午餐	均質化承辦人		
13:00~15:00	巧克力飾片製作 鏡面淋醬製作	慕澹股份有限公司 洪瑀襄 師傅	餐管科 6012 烘焙教室	
15:00~16:30	鮮奶油擠花技巧 蛋糕裝飾技巧	慕澹股份有限公司 洪瑀襄 師傅	餐管科 6012 烘焙教室	
16:30~17:30	課程教材討論 綜合應用講評	慕澹股份有限公司 洪瑀襄 師傅	餐管科 6012 烘焙教室	
17:30~	賦歸			