**桃園市桃園區莊敬國小113學年度社團課程計畫表**

|  |
| --- |
| 1. 社團名稱：**趣味烘焙料理社** |
| 1. 社團活動時間：   🗹1.每週三15:40~17:10 |
| 1. 活動場地**（請塡1，2，3順序，如有衝堂，將以二、三意願協調）**：   請勾選：□一般教室、□電腦教室、□音樂教室（一）、🗹自然科教室  □ 棟穿堂 、□體育場、□地下室、□其他： |
| 1. 社團成立宗旨：   動動小手、捏捏麵糰、翻轉美食、回味無窮、開心玩手作  自己吃自己做，透過玩麵粉，玩出美味無限的點心，自己動手最開心。天然、健康、美味，無防腐劑、無添加物、天然ㄟ尚好。 |
| 1. 招生資格： 2. 2-6 年級學生 |
| 1. 預計招生人數：　24　人 |
| 七、授課教師：**徐素華** |
| **每堂課自備保鮮盒將成品帶回** |

**桃園市桃園區莊敬國小113學年度社團課程計畫表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八、課程大綱：（上學期） | | |
| 週次 | 主題 | 內容與課程形式說明 |
| 一 | 蘋果司康 | S__18710584蘋果、奶油、白糖、檸檬汁  低筋麵粉、泡打粉、牛奶 杏仁片 |
| 二 | 蛋黃酥 | S__18292758.jpg中筋麵粉 糖粉 酥油 鹽  低筋麵粉 鹹蛋黃 烏豆沙 |
| 三 | 水果披薩 | S__18751513_0中筋麵粉 酵母  鹽 糖牛奶 油  起士、鳳梨、芒果 當季水果 |
| 四 | 香草蛋奶油麵包 | S__18292756.jpg牛奶 黃油 蛋 糖  玉米粉 香草  高筋麵粉 速溶酵母 |
| 五 | 法式瑪德蓮 | S__18284626.jpg無鹽奶油 /低筋麵粉  雞蛋 泡打粉 香草精  柑橘皮 鹽巴 二號砂糖 蜂蜜 |
| 六 | 水果冰粽 | S__17768483山粉圓 果凍粉 白砂糖 檸檬汁  火龍果 芒果  奇異果、鳳梨 當季水果 |
| 七 | 燕麥餅乾 | S__18194465.jpg細燕麥片 低筋麵粉  葡萄乾 蛋 小蘇打粉 黑糖  白糖 奶油 |
| 八 | 雪Q餅 | S__17416238無鹽奶油 白棉花糖  奇福餅乾 蔓越梅乾 奶粉 |
| 九 | 橘子果凍 | S__18292740.jpg橘子 牛奶 糖 白涼粉 |
| 十 | 燒麻糬 | S__17834047糯米粉 二砂糖  沙拉油 椰絲糖粉、芝麻糖粉 |
| 十一 | 水果抱抱卷 | S__18292762.jpg雞蛋 牛奶 沙拉油 低筋麵粉 二號砂糖  蜂蜜 香草  鮮奶油 抹茶粉 當季水果 |
| 十二 | 椰子酥 | S__18194472.jpg無鹽黄油 糖粉  蛋 低筋麵粉  杏仁粉 椰蓉 |
| 十三 | 糖葫蘆 | S__17260668.jpg白砂糖 小番茄  奇異果 各種水果  台灣古早味小吃，光看都覺得牙齒有點黏黏的～  還有脆脆的感覺～～酸酸甜甜特開胃～～ |
| 十四 | 黑糖發糕 | S__18743366過年必備的招財糕點-黑糖發糕，  超好吃很像蛋糕的口感，  讓大家今年一路發發發  低筋麵粉 牛奶  黑糖 泡打粉 |

**桃園市桃園區莊敬國小113學年度社團課程計畫表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 八、課程大綱：（下學期） | | |
| 週次 | 主題 | 內容與課程形式說明 |
| 一 | 抹茶鬆餅 | S__17547282.jpg低筋麵粉 抹茶粉  泡打粉 砂糖 鹽 蛋 全脂牛奶 |
| 二 | 牛扎糖蘇打夾心餅 | S__17326105.jpg棉花糖 無鹽奶油  全脂奶粉 鹽 青蔥餅乾 |
| 三 | 黑糖糕 | S__17670187_0.jpg黑糖 中筋麵粉  日本太白粉 泡打粉 |
| 四 | 超酥脆奶油曲奇餅乾 | S__17637384.jpg酵奶油 糖粉 牛奶 蛋 低筋麵粉  香草精 鹽 |
| 五 | 紅龜糕 | S__17670195.jpg綠豆片 細砂糖 鹽  植物油 馬鈴薯 糯米粉 在來米粉 |
| 六 | 烤甜甜圈 | S__17645575.jpg雞蛋 奶油  動物性鮮奶油  糖 軟化奶油 泡打粉 杏仁粉 低筋麵粉 |
| 七 | 蒸班蘭香糕 | S__17834050糯米粉 澄麵粉 蕃薯粉  鹽 斑蘭精華 椰奶  細砂糖 白耶絲 |
| 八 | 香蕉磅蛋糕 | S__18751576.jpg成品香甜不膩，柔軟濕潤，非常適合亞洲人口味。  香蕉 红糖 橄欖油 雞蛋  全麥麵粉 泡打粉 蘇打粉  牛奶 核桃仁 蔓越莓干或葡萄干 |
| 九 | 驢打滾 | S__18677783.jpg糯米粉 在來米粉  砂糖 植物油  烏豆沙 黃豆粉 |
| 十 | 糯米燒賣 | S__18751577.jpg長糯米  香菇(乾、濕）洋蔥  玉米粒 香腸 水餃皮 |
| 十一 | 日式原味蛋糕卷 | S__17260677.jpg玉米油 牛奶 低筋麵粉  蛋 鹽 檸檬汁 砂糖 淡忌廉  糖粉 |
| 十二 | 香甜酥脆-貓舌頭餅乾 | S__17350693.jpg無鹽奶油  蛋白 低筋麵粉 白砂糖  鹽 香草籽醬 /檸檬皮 |
| 十三 | 艾草啵啵艾草凍 | S__17670185_0.jpg艾草 木薯粉  糯米粉 牛奶 吉利丁粉 |
| 十四 | 奶油空心餅 | S__17727575.jpg油脂 沙拉油  高筋麵粉 雞蛋 奶粉  牛奶 砂糖 玉米澱粉 |

※如欲開設多班，請分別填寫申請表。

※請以一整學年28週次為計畫，上學期14週次、下學期14週次。

申請人：　　**徐素華**