**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**