

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：蔡毓玲

會議名稱	藝術蛋糕與歐式點心製作	主辦單位	教育部國民及學前教育署
日期	107.01.29~107.02.02	承辦單位 研習地點	國立佳冬高級農業學校 美和科大

壹、研習課程內容

日期	01月29日	01月30日	01月31日	02月01日	02月02日
08:00-09:00	杏仁膏 造型捏塑	抹刀使用技 巧與應用	鮮奶油 裝飾應用	蛋糕淋面 技巧應用	歐式 創意點心
09:00-10:00					
10:00-11:00					
11:00-12:00					
13:00-14:00	翻糖 技巧與應用	花嘴使用技 巧與應用	鮮奶油 造型蛋糕	巧克力裝飾 技法應用	歐式 盤飾點心
14:00-15:00					
15:00-16:00					
16:00-17:00					

貳、研習心得

剛開始看到課程時，便覺得課程內容與商業技藝競賽的競賽內容相似，便告訴自己一定要去參加，雖然五天的研習，讓人有些卻步，加上餐旅群的研習都是以實務課程為主，對自己的體力是一大挑戰，但是還是想要去實地探查，讓自己更瞭解商業技藝競賽的內容與方向，更可以和其他友校的老師互相切磋。

第一天的課程以翻糖捏塑為主，一樣的手法到了每位老師的手上，終究還是出現了各種不一樣的成品，但是透過老師專業的講解，也讓我們更瞭解細部的手法和過程，也知道平時的觀察力對學生或選手是非常重要的，可以細心觀察的周遭的相關事務，才可以藉由我們的雙手忠實的呈現出來。

第二天、第三天的課程是關於蛋糕裝飾，平時看書的成品及步驟，總會有不懂、不瞭解的部分，這時便須要靠自己花時間摸索，但經由這二天的課程，對平時比較不常用的技法也有了較多的認識，也學習到和以往與眾不同的技巧，除了可以充實自己的能力外，也可以將新的技巧帶給學生，不過，唯有長時間的努力練習，才能將技巧發揮到淋漓盡致。

第四天的課程著重在巧克力捏塑及蛋糕淋面上，在巧克力捏塑的技法上和翻糖的技法相似，唯獨要克服「溫度」的問題，克服巧克力因長時間在手上操作而融化、不能塑型的狀況，時間將是最重要的因素，爭取時間便能減少手與巧克力接觸的時間。

第五天為點心類課程，針對商業技藝競賽曾經考過的艾克力泡芙進行教學，雖然泡芙不是難題，但業界仍有屬於自己的做法與秘訣，授課的師傅亦不藏私的傾囊相授，並延伸出其他造型的產品及內餡口味，讓原本熟悉的泡芙更多了不少的變化。

臺南市光華高級中學教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：蔡毓玲

會議名稱	藝術蛋糕與歐式點心製作	主辦單位	教育部國民及學前教育署
日期	107.01.29~107.02.02	承辦單位 研習地點	國立佳冬高級農業學校 美和科大

經過了五天的研習，雖然體力真的有不堪負荷的現象，但收穫良多，每一天紮實的課程，讓我可以像海棉一樣重新吸收與學習，更期待可以早日將所學習到的東西教授給學生，烘焙技藝不是一日可以養成，從和烤箱培養感情開始、烘焙蛋糕、填餡、裝飾等過程，都須要長時間的慢慢累積，不是短時間內可以學會的，除此之外，還要再加上敏銳的觀察力、對美的鑑賞力及敏感度，都是身為一位烘焙選手所須具備的，經由這一次的公民營研習，讓我可以更有面對下一次競賽的勇氣與信心，也希望可以出現給力的選手。

參、研習相關照片

科（學程）主任：

餐飲管理科
主任 李育弦

教務主任：

光華高中
校長 張淑霞

校長：

光華高中
校長 張淑霞