

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：李欣美

研習名稱	膳食與營養實務-小動物立體鳳梨酥烘焙研習	指導單位	教育部國民及學前教育署		
日期	113 年 06 月 21 日	承辦單位	技術型高級中等學校家政群科中心 國立嘉義高級家事職業學校	地點	嘉義市露比夫人吃做買·烘焙教室 (嘉義市西區遠東街 50 號)

壹、依據：教育部技術型高級中等學校家政群科中心 112 學年度工作計畫。

貳、目的：

- (一)精進教學品質且提升教師對於部定實習課程的教學能力；從餐點設計、技法應用到實際製作，以增進家政群教師之專業知能。
- (二)透過製作鳳梨酥的烘焙料理題材，帶領家政群教師學習烘焙料理的基礎概念。並結合小動物造型，提升美感。同時，學習各種烘焙器具的使用方式及烘焙料理的基本技巧。
- (三)本研習對應 108 課綱主題及學習內容：

科目	主題	學習內容
膳食與營養實務	H. 幼老餐點	H-a 嬰幼兒餐點設計製作與烹調

參、課程內容：

113 年 06 月 21 日（星期五）			
時 間	內 容	主持人/主講人	地 點
09:15~09:30	報到	國立嘉義家職服務團隊	嘉義市 露比·烘焙 廚藝教室 (嘉義市西 區遠東街 50 號)
09:30~09:40	開幕式	國立嘉義家職吳國禎校長	
09:40~10:30	低糖餅皮製作	辛西亞美嗑烘焙坊負責人 Cynthia maker 吳庭瑜講師	
10:30~11:20	餅皮天然色粉與色膏調色 技巧		
11:20~12:10	立體造型捏塑技巧		
12:10~13:30	午 餐	國立嘉義家職服務團隊	
13:30~14:30	立體造型捏塑技巧	辛西亞美嗑烘焙坊負責人 Cynthia maker 吳庭瑜講師	
14:40~15:40	動物造型裝飾技巧		
15:50~16:50	彩繪上色		

16:50~17:10	綜合座談	國立嘉義家職吳國禎校長	
17:10	賦 歸		

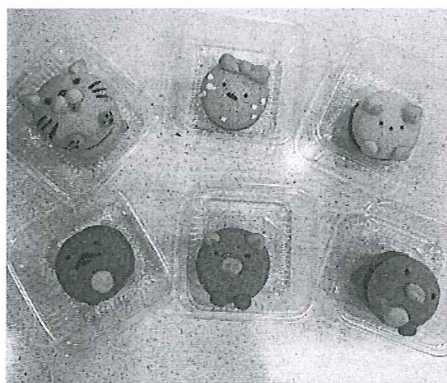
肆、研習心得：

這場由家政群科中心舉辦的膳食與營養實務-小動物立體鳳梨酥烘焙研習，完成的作品十分小巧可愛，在這次研習中，了解許多烘焙的基礎概念，包括麵粉、糖、油脂等基本原料的選擇與比例搭配，以及不同原料對於成品口感和質地的影響。同時也學習了各種烘焙器具的使用方式，如烤箱的溫度控制、攪拌機的使用技巧、模具的選擇與使用等。

在實際製作鳳梨酥的過程中，利用模具和手工技巧，將鳳梨酥塑造成不同的小動物造型，有貓咪、兔子、熊、企鵝、恐龍等。每一種造型都需要細心雕塑及調整，確保外型的生動和可愛。為了讓餅皮的色彩多樣化，所以使用天然的色粉及色膏來染色，在顏色搭配時也需要考慮到視覺上的和諧。此外在小動物表情上添加眼睛、鼻子等細節的點綴，更需要精心處理，才能保持整體的可愛感。

這次研習結合幼老餐點的主題，對幼兒來說，小動物造型的鳳梨酥色彩繽紛，能夠吸引幼兒的注意力，增加他們對食物的興趣。此外，參與簡單的烘焙活動還可以培養幼兒的動手做能力和創造力，增強他們的手眼協調能力。而對老人來說，參與烘焙活動也可以幫助老人保持手部靈活性，激發他們的創意，增強老人與家人或朋友之間的互動，減少孤獨感。

此次研習活動，不僅學到了烘焙的基礎知識和技術，還深刻理解到美感在烘焙中的重要性。通過創意設計和細節處理、不僅可以製作出既美觀和美味的鳳梨酥，還能帶給不同人群愉悅的體驗。



完成後的成品

科（學程）主任：張婉玲

教務主任：

教務主任 陳麗珠

校長

校長 張敬川