

台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：王四鳳

會議名稱	戀戀歐風- 歐式麵包技術實務研習	主辦單位	教育部國民及學前教育署補助 高級中等學校職業類科專任教師赴公民營機構研習
日期	105 年 7 月 13 日~ 105 年 7 月 15 日	承辦單位	國立北門高級農工職業學校 曹師傅烘焙食品股份有限公司

一、上課內容：

7 月 13 日	7 月 14 日	7 月 15 日
1. 蔓莓亞麻子歐包製作	1. 魯斯迪克實作	1. 起士法國麵包實作
2. 法式培根起司製作	2. 香澄薰衣草麵包實作	2. 芥末粒脆腸法國麵包
3. 黃金泡菜法國製作	3. 香橙乳酪麵包實作	3. 全麥無花果麵包製作
4. 香蕉巧克力鄉村麵包 製作	4. 佛卡夏實作	4. 雜糧麵包

二、個人上課心得：

接觸烘焙已經十幾年，雖然拿到乙級證照，但科技日新月異，食品界不斷在研發創新，在重視個人健康、運用天然食材的現在，歐式麵包真的值得推廣。

歐式麵包不含油、不含糖，其含水量更是豐富，以致口感溫潤適口，坊間看到的歐式麵包，售價極高，一直不解區區麵粉為何要賣如此高的價格，經過本次研習後，才知道其原料所費不貲，製作程序極為繁瑣耗時。

尤其此次的研習，我最大的收穫便是釐清中種老麵的麵團與直接法的麵團之間的差異。還有曹師傅的做事原則，更令我為之欽佩——對優良食材的堅持，工作環境整潔的要求，且親力親為的做每件事情，都是值得讓我學習的地方。

除了專業學習外，更讓我深深體會「活到老，學到老」的精神，看到友校很資深的老師，也報名參加這次的研習（每天站八小時，連續三天），而且非常認真學習，真是令人感佩，也觸動了我沉寂多時的心境。

科（學程）主任：

教務主任：

校長：

餐飲管理科
主任 李育弦

教務主任 張樹仁

光華高中
校長 張淑霞

研習照片：

