

新竹市新竹國民小學【紅點心烘焙料理社團】課程計畫

1 1 5 學 年 度 第 一 學 期					
授課年級	1-6 年級	招收人數	8-16 人	時 間	星期二 16:00-17:30
本學期 社團課程簡介	烘焙是一種讓人愉悅並充滿正能量的活動，讓孩子們學習烘焙基本操作技能、團隊合作、家事生活能力、對大地與食物的感恩與尊重，紅點心堅持使用新鮮、合格、安全食材，親手做出好吃好玩又有趣的創意點心和料理，課後帶回與家人分享。			材 料 費	2400 元
學生學習目標	透過多樣的烘焙料理題材，帶領學生認識各種食材與烘焙料理器具，建立烘焙料理基礎概念，學習烘焙器具使用方式與烘焙料理基本技巧，讓孩子們親手作出美味餐點，並培養其對食材的珍惜與食品安全衛生的重視。			學 費	4500 元/一期 12 堂課 ■含材料費：2400 元 □不含材料費： 元
指導老師	張秀蓮(茄子老師)				
師資學經歷	中華大學企業管理學系-碩士 乙級-西點蛋糕麵包合格。 乙級-中式麵食加工-發麵類				
節數	日期	活動（課程）主題	活動（課程）內容	備註(所需材料/用具)	
1	9/29	亞麻餅乾	加入亞麻籽製作，帶有淡淡堅果香氣，口感酥脆又富有營養。	烘焙材料工具. 皆由社團準備	
2	10/6	優格蛋糕	以優格製成的蛋糕，口感濕潤綿密，帶有微酸清爽的風味。		
3	10/13	水果布丁麵包	鬆軟麵包結合甜蜜滿分的布丁與水果，口感豐富又充滿夏日感。		
4	10/20	星星檸檬曲奇	星星造型搭配檸檬清香，餅乾酥鬆酸甜，可愛又療癒。		
5	10/27	西瓜飯糰	利用天然的食材，讓米飯變色變有趣，捏出西瓜造型的可愛飯糰，有趣又美味。		
6	11/3	莓果亞麻司康	結合莓果酸甜與亞麻籽香氣，外酥內鬆軟，層次豐富。		
7	11/10	烤蘋果馬芬	傳統馬芬加入蘋果丁後，水果天然的果汁會在烘烤時釋放，使蛋糕體保持濕潤將蘋果香氣融入馬芬中，烘烤後散發溫暖果香與甜蜜滋味，可以說是絕配。		

8	11/17	香蔥胡椒餅	濃郁胡椒香搭配青蔥風味，是一款將台灣經典小吃「蔥油餅」與「胡椒」風味結合的休閒零食，多層次烘焙手法，讓外皮酥脆、內餡鹹香可口而不油膩，。	烘焙材料工具 皆由社團準備
9	11/24	布丁奶酥	香濃奶酥結合滑嫩布丁，多重口感，爽口好吃，令人一口接一口，回味無窮！	
10	12/1	韓式御飯糰	以韓式調味搭配海苔與米飯，包入多樣餡料，方便又美味。	
11	12/8	莓果麵包	柔軟麵包中加入莓果果乾或果醬，酸甜滋味讓人一口接一口。	
12	12/15	角落生物聖誕造型餅乾	將日本人氣療癒角色角落生物聖誕薑餅結合，薑餅是歐洲傳統的節慶甜點，特色是加入薑末、肉桂、丁香等香料，並使用蜂蜜或黑糖蜜增加香甜感。除了帶來濃郁風味，薑汁在寒冬中還具有驅寒保暖的作用，因此成為聖誕節不可或缺的代表美食。	

第一節課準備物品：口罩、乾淨抹布、圍裙、小包衛生紙

課程注意事項：

一、不需準備工具及材料。

二、為了孩子的安全，請家長務必準時接送，如有任何問題請電話聯絡授課老師。

三、請家長給寶貝們口罩、乾淨抹布、圍裙、小包衛生紙。

四、其他事項：希望寶貝們共同遵守秩序規範。若寶貝於上課期間，因不守規定而造成自身以及其他同學安危，或不當言行造成社團整體安全困擾及其他學員權益受損，社團保留退社權利，退費方式依照補習相關法規。