

二、B 創意特色課程精進

(四) B-4 在地食材烘焙領航計畫

105.03.10 & 03.21 在地食材產地參訪活動



講師分享柚子的生長過程



講師講解油菊的生長過程與採收技巧



講師講解咖啡的生長過程



走進農園，與農家和食材的邂逅



有機稻作的耕作



與會學生專心筆記與討論

105.03.12 辦理 2016 台北國際烘焙暨設備展參訪研習



2016 台北國際烘焙暨設備展參訪合影



參訪前叮嚀與發放活動學習單



活動現場展示新鮮未去殼的夏威夷豆



展場內參加裝飾點心競賽的選手

105.05.06 在地食材融入糕點暨蛋糕裝飾課程



中華科大周老師分享蛋糕體製作技巧



周老師示範蛋糕裝飾與擠花技巧 I



周老師示範蛋糕裝飾與擠花技巧 II



學生體驗基礎蛋糕抹面



與作品的合影



示範作品-熊大蛋糕