

歐式麵包烘焙研習營

一、活動時間：105 年 12 月 10 日(星期六)08:30~16:00

二、活動地點：桃園市中壢區萬能路 1 號

萬能科技大學 餐飲管理系萬芳樓 10 樓 烘焙坊

指導單位：萬能科技大學 觀光餐旅暨管理學院

主辦單位：萬能科技大學 餐飲管理系

研習時程表：

2016 年 12 月 10 日 星期六	
時 間	時 程
08:30~09:00	報到
09:00~09:10	開幕式-長官致詞
09:10~12:00	(1) 歐式麵包食材介紹 (2) 歐式麵包示範教學
12:00~13:00	中場休息、午餐
13:00~15:00	歐式麵包烘焙實習製作(4人1組)
15:00~16:00	學員分享與討論時間
16:00~	賦歸

六、課程研習內容說明介紹

歐式麵包源自於歐洲古老的世紀，原料皆來自於各式天然的素材，如小麥、裸麥等傳統農作物，是歐洲人的主食，十分注重天然、低糖、營養和健康。本系本學期添購石板烤箱，以符合業界烘焙潮流，更使烘焙歐式麵包更添Q彈原始風味。

(一) 歐式麵包：平凡外表健康內在

櫥窗內的麵包樣子很簡單，只能用"樸實"來形容，沒有漂亮的顏色，沒有精美的造型。這就是歐式麵包的特點。歐式麵包區別於市面上傳統的甜麵包，在造型上十分簡單，一般個頭較大、分量較重、顏色較深、回彈性好。別看歐式麵包其貌不揚，它們可是有"內涵"的麵包，歐式麵包在製作上不添加香精，不使用發泡劑，添加的奶油均為不含反式脂肪酸的乳脂奶油。因此走進麵包房，聞不到那種很衝的甜香，取而代之的是麵包烘焙時淡淡的香氣。

(二) 歐式麵包：選料精細越嚼越香

歐式麵包之所以健康，與其選料密不可分。如德國的康普樂麵粉、義大利馬斯卡波尼乳酪、法國奶油等在麵包中均有應用，每一款麵包都對應一種麵粉，很多特色麵包更是選料考究，口味獨特。如紅酒核桃包，整個麵包在和麵過程中沒有添加一滴水，取而代之的是產自澳大利亞的葡萄酒，該酒在橡木桶中氧化，因此伴有橡木的香味。隨著進入下一道工藝，酒精揮發，但紅酒的澀味卻很好地保留了下來，發酵上則採用老麵發酵。成品的紅酒核桃包色澤較深，伴以大顆的核桃顆粒，十分誘人。而整個麵包感覺較硬，放入口中越嚼越香。

(三) 歐式麵包：歐式酸包慢慢接受

歐式麵包一般均擁有獨特的口味，德式酸包就是最典型的例子。德式酸包有微酸、中酸、特酸三種口味，但是由於怕國人接受不了，因此僅引進了微酸一種口味。