

106 年嘉藥酸老麵產品應用製作班-簡章

- 授課單位：嘉南藥理大學 餐旅管理系
- 報名日期：即日起至 106 年 7 月 31 日
- 上課時間：106 年 8 月 7 日至 106 年 8 月 11 日
- 上課地點：R 棟餐飲大樓烘焙教室 R301、視聽教室 R303
- 課程費用：8,000 元，開班人數：40 人為限，滿 30 人以上開班
- 欲報名者請至 R 棟餐飲大樓辦公室或郵寄報名表
電話：06-2664911#3619 林小姐、吳昆崙老師
地址：71710 台南市仁德區二仁路一段 60 號 餐旅系吳昆崙老師收
- 請穿著廚服、圍裙、帽子

日期	授課時間	課程進度/內容	授課地點	任課教師	教師服務單位
8/7(一)	9:00-17:00	酸麵糰之香氣控制因素	R303	楊書瑩	美國小麥協會 主任
		1. 全穀物麵包 2. 裸麥核果麵包 3. 柿子巧克力麵包 4. 胚芽核果麵包	R301	吳昆崙	嘉南藥理大學 餐旅管理系 副教授
8/8(二)	9:00-17:00	何謂天然酵母 微生物的基本概念 老麵中酵母菌與乳酸菌對麵包之影響 酵母菌之發酵原理 乳酸菌對麵包製作功用	R303	黃昕瑀	吳鳳科技大學 餐飲管理科 教師
		1. 裸麥蘋果桂圓 2. 鹽烤黑橄欖巧巴達 3. 卡夫菠菜長棍 4. 蜂蜜維也納	R301	楊世均	布雷夫麵包坊 執行長
8/9(三)	9:00-17:00	小麥磨粉技術與酸老麵麵包之探討	R303	楊書瑩	美國小麥協會 主任
		1. 核果棒麵包 2. 核果花開麵包 3. 蚌殼麵包	R301	陳弘文	台灣大食品股份有限公司 顧問
8/10(四)	9:00-17:00	酵母菌與乳酸菌特性對麵包品質影響	R303	陳弘文	台灣大食品股份有限公司 顧問
		1. 繼光餅 2. 蔥油烙餅 3. 如意花捲 4. 五穀雜糧饅頭	R301	吳昆崙	嘉南藥理大學 餐旅管理系 副教授
8/11(五)	9:00-17:00	天然酵母製作控制因素	R303	楊書瑩	美國小麥協會 主任
		1. 心花朵朵開 2. 雙色起司饅頭 3. 雙色蝶豆花饅	R301	彭秋婷	愛奶客烘焙屋