

# 烘焙實務學習歷程

## 課程內容



研讀證照學科：

每天第八節課在教室看書看的頭昏眼花的，也讓我學會了耐心和專心，雖然很累但是我一定要很努力得去考到我人生中的第一張證照，這是我的目標，學會怎麼找尋自己的目標很多時候都是要靜下心來才做得到的。

## 實務經驗與課程心得



第二次：

做圓頂奶油吐司、奶酥麵包

在做的過程中很多問題因為不熟悉怎們包餡，不熟悉用麵糰，也很謝謝老師教導我那個地方要怎麼捏要怎麼揉麵糰等等的，希望一直到考術科的這段期間能好好的進步。



今天做的麵包心得：

今天做奶酥麵包，烤的時候有一顆爆餡料，經過這次經驗後知道以後怎麼做才不會爆餡了。製作過程:先秤料然後攪拌至完成階段，基本發酵，分割，滾圓，中間發酵，包餡，最後發酵，放入烤箱上火210下火180。

# 參加靜思堂社區活動



靜思堂關活動省思：

今天去了玉里鎮上的靜思堂發麵包，我們準備了很多很多到麵包給了阿公阿嬤他們，也很開心阿公阿嬤他們都很開心，希望以後也能這樣去別的地方送麵包，也很謝謝老師指導我們，也謝謝師姑勉勵我們：「用心就是專業！」也送我們平安的吊飾很謝謝老師他們給我們這機會。



考術科前心境與學期心得：

在這各學期我學到了七種麵包，也學會了耐心和細心，在製作的過程中很多時候會遇到困難都會叫老師教我怎麼做麵包，也留下了不到十天的練習時間我希望能把握這次的練習時間。這學期過得很充實很疲累很多要忙的每個禮拜都要來練習等等的，但是這也是為了要拿證照前的努力自己願意接受的事實。