

## 103-2 大葉大學 完整版課綱 - 基本資料

| 基本資訊      |                 |            |                |
|-----------|-----------------|------------|----------------|
| 課程名稱      | 烘焙實務與實習(一)      | 科目序號 / 代號  | 2273 / HOB2014 |
| 開課系所      | 餐旅管理學系          | 學制 / 班級    | 進修學士班2年1班      |
| 任課教師      | 謝玉玲             | 專兼任別       | 專任             |
| 必選修 / 學分數 | 必修 / 3          | 畢業班 / 非畢業班 | 非畢業班           |
| 上課時段 / 地點 | (二)ABCD / M#112 | 授課語言別      | 中文             |

### 課程簡介

烘焙以麵包類而言，製作過程中需牽涉到麵團攪拌程度及發酵溫溼度控制，烘焙時間、溫度掌控及最終產品熟度判定等問題；而西點蛋糕類則必須熟悉各類蛋糕的麵糊特性，若各相關條件掌握不當，有可能造成烤焙過程或麵糊麵糊消泡乃至無法膨脹等難以挽救的錯誤發生。

### 課程大綱

應檢術科考前須知、烘焙基礎實務、麵包實作基本常識、西點蛋糕實作基本常識

### 基本能力或先修課程

無

