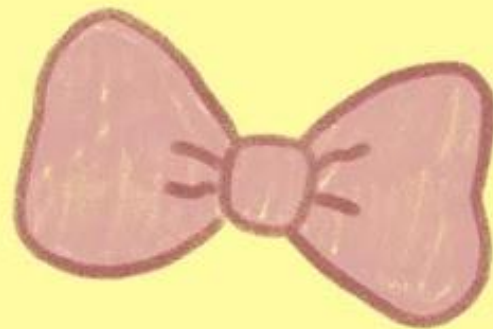




自主學習成果報告

40729郭巧妍

計畫主題:手作甜點

對應學群:烘焙管理系



目 錄

◎動機

◎戚風蛋糕

◎原味/巧克力曲奇餅乾

◎杯子蛋糕

◎台式/葡式蛋塔

◎芒果冰淇淋

◎心得



動 機

一開始想做甜點是因為
國中就喜歡在廚房做果凍之類的小點心，
有天偶然在YOUTUBE上看到教學戚風蛋糕的影片，
所以才想利用自主學習的時間手作甜點。



戚風蛋糕(3/6)

材
料



戚風蛋糕

烘
烤



戚風蛋糕

成
品



原味/巧克力曲奇餅乾(3/24)

擠
花



原味/巧克力曲奇餅乾

烘
烤



原味/巧克力曲奇餅乾

烘
烤



原味/巧克力曲奇餅乾

原味
成品



原味/巧克力曲奇餅乾

送朋友的生日禮物~~

巧克力成品



杯子蛋糕(3/30)

一不小心倒太滿.....

烘
烤



杯子蛋糕

然後就變這樣

成
品



台式/葡式蛋塔(4/11)

材
料



台式/葡式蛋塔

烘
烤



台式/葡式蛋塔

台式的塔皮比較脆
像檸檬派的塔皮
葡式的塔皮比較酥!

成
品



芒果冰淇淋(6/29)

材
料



芒果冰淇淋

打發鮮奶油

打
發



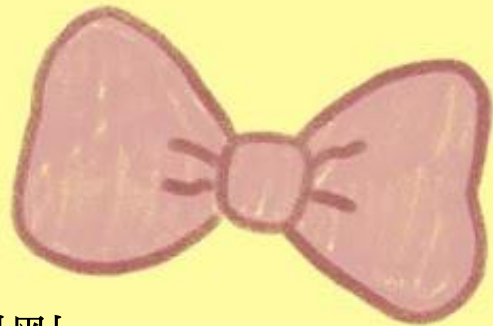
打發冰淇淋液
下面鋪的是加鹽的冰塊

芒果冰淇淋

成
品



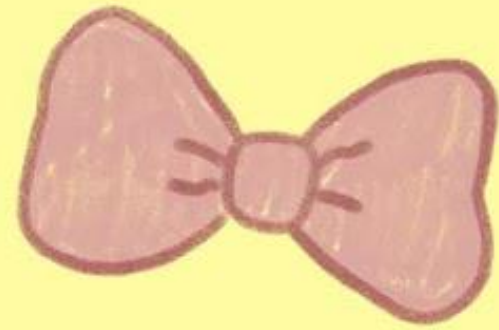
心得



這次的甜點製作讓我發現作甜點
這件事情會讓我感到很放鬆且快樂，
看到自己喜歡吃的食物真的被我做出來，
就會覺得非常有成就感。
製作過程中遇到很多挫折，
例如:蛋白滴到水打不發、牛奶比例不對、
糖放太多之類的狀況。
也終於知道為何外面咖啡廳甜點都賣那麼
貴，因為材料的成本真的很高。



心得



我從這次的自主學習中了解到
自己的對手作這件事有很大的興趣，
這不只會成為我平時抒發壓力的休閒活動，
如果以後沒有明確的科系目標的話，
烘焙會是我想要發展的方向。
最後也要感謝我的家人、老師及朋友，
給予我很多的鼓勵和意見。



THE END

