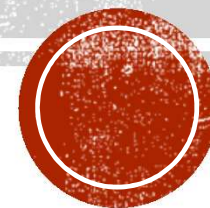


自主學習

烘焙探討

報告者: 40427 陳詩雨

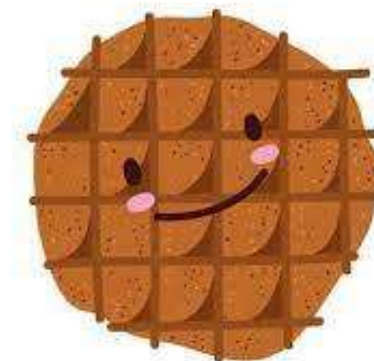


目錄

- 一、學習動機
- 二、學習計畫
- 三、烘焙實作過程
- 四、烘焙過程中遇到的挫折與改善方法
- 五、學習的心得與反思



學習動機



- 自己本身非常喜歡吃甜點
- 在烘焙的過程中都覺得很享受，很舒壓
- 希望可以為自己多培養一個技能
- 在閒暇之餘，可以多一件事造福大家~



學習計畫



- 選擇兩樣最喜歡的甜點進行研究
- 每次做完都要確實的紀錄:口感 口味 甜度...
- 透過每次的實作，找出問題點，改良成最適合自己的口味



烘焙實作過程~巧克力棉花糖軟餅乾

■製作材料

- 黑糖70克
- 砂糖25克
- 雞蛋*1
- 中筋麵粉200克
- 可可粉35克
- 泡打粉4克
- 小蘇打2克
- 鹽1克
- 棉花糖

■製作過程

- 奶油打發
- 倒入黑糖+砂糖（中速攪拌均勻）
- 雞蛋液分兩次加入（高速攪拌）
- 篩入所有粉類
- 畫1來回拌（看不見乾粉即可!!）
- 冷藏一小時
- 分成小圓包入棉花糖
- 冷藏15~30分鐘
- 放入氣炸烤箱 175度12分鐘





烘焙實作過程~古早味戚風蛋糕

■製作材料

- 三個蛋黃
- 30克玉米油
- 10克白砂糖
- 40克純牛奶
- 65克低筋麵粉
- 三個蛋白
- 30克白糖

■製作過程

- 蛋黃糊：
 - 將三個蛋黃 玉米油 白砂糖 純牛奶 低筋麵粉 混和攪拌均勻
- 蛋白霜：
 - 將三個蛋白 白糖 混合並打至小尖角
- 將蛋黃蛋白混和，倒入容器
- 放進氣炸鍋160度35分鐘



烘焙過程中遇到的挫折 及改善方法

■挫折

- 時間溫度如果掌控不好就會失敗
- 只要有一點點小失誤就會釀成大錯。Ex:步驟錯
- 一旦失敗所有的材料都會浪費

■改善方法

- 透過前一次的經驗去做改良，並且細心，不要忘了任何一件事



學習的心得與反思

- 其實我自己原本就有烘焙的興趣，但經過這次的自主學習，我發現不是有興趣就可以做好，必須同時兼顧細心，而且必須做數次才能拿捏好溫度跟比例。在做巧克力棉花糖餅乾的時候，有一次因為威度與時間掌控不對，導致棉花糖爆漿，整個氣炸鍋都是，是一次慘痛的經驗。但也因為這些經驗，才讓我成功。



我的報告到這邊~謝謝大家

