



臺南市亞洲高級餐旅職業學校

106學年度國中技藝教育

食品學程



忠孝國中課程學習簿

指導老師：賴怡禎

就讀國中：忠孝國中

學生姓名：

106 上學期忠孝國中食品職群課程進度表

學校名稱：台南市忠孝國中 開設職群：食品職群 辦理模式：合作式					
合作學校：亞洲餐旅 教師：賴怡禎 導師姓名：袁明琦 協同教師：老師					
次數	日期	節數	教室	教 學 進 度	備註
1	09/04	3	會議	食品加工概論：介紹環境、器具、上課規則課程介紹	
2	09/11	3	E31	烘焙食品：巧克力豆餅乾	
3	09/18	3	E31	中式麵食加工：鳳梨酥	
4	09/25	3	E31	烘焙食品：瑪麗酥	
5	09/30	3	E12	中式麵食加工：地瓜球	
6	10/02	3	E31	中式麵食加工：胡椒餅	
7	10/16	3	E31	烘焙食品：巧克力奶酥	
8	10/23	3	E31	烘焙食品：南瓜葵花薄餅	
9	10/30	3	E31	烘焙食品：英式葡萄乾鬆餅	
10	11/06	3	E31	中式麵食加工：蔥油餅	
11	11/13	3	E12	中式米食加工：筒仔米糕	
12	11/27	3	E31	烘焙食品五：炸彈檸檬蛋糕	
13	12/11	3	E31	中式麵食加工：蛋黃酥	
14	12/18	3	E31	烘焙食品：蔓越莓 Q 餅	
15	12/25	3	E31	烘焙食品：義大利披薩	
16	01/08	3	E31	烘焙食品：巧克力米香脆餅	
17	01/15	3	E31	烘焙食品：焦糖牛奶布丁	

106 學年度亞洲餐旅國中技藝教育食品學程課程目錄

◎食品加工原理介紹.....	1~2
◎美式巧克力餅乾	3
◎鳳梨酥.....	4
◎瑪麗酥	5
◎地瓜球.....	6
◎胡椒餅.....	7
◎巧克力奶酥.....	8
◎南瓜葵花薄餅.....	9
◎英式葡萄鬆餅 (scone)	10
◎蔥油餅	11
◎筒仔米糕.....	12
◎炸彈檸檬蛋糕.....	13
◎蛋黃酥.....	14
◎蔓越莓 Q 餅.....	15
◎義大利披薩	16
◎巧克力米香脆餅.....	17
◎焦糖牛奶布丁.....	18

食品加工原理介紹

一、前言

新鮮的食物在貯藏的過程中，多多少少都會受到四周環境因素的影響，發生變質而無法食用。造成這種現象的原因有許多種，如：微生物、光線、時間、溫度等……。其中，在於蟲類、光線、以及空氣可以藉著良好的包裝設計以改善食品的保存期限；但微生物與酵素則必須採用特殊的方法，才能抑制它的生長，所以，在「食品加工」之中，就是控制微生物和酵素的生長環境(如溫度、溼度、酸鹼度)，進而達到延長食物保存的目的。食品加工原料種類繁多，不同的加工程序、用途、貯藏的方式，產生不同的加工食品。

二、食品加工原理

1. 將引起劣化的微生物的發育，或使酵素失去活性：如高溫加熱、放射線處理等。
2. 阻礙引起劣化的微生物的發育，或抑制酵素的活性：如低溫保存、乾燥脫水、改變儲藏氣體的組成、糖藏或鹽藏等。
3. 使食品成分與引起劣化的因素隔離：如以真空包裝、罐裝、密封等來隔絕微生物、空氣等因素。

三、食品加工的方法

1. 低溫加工

- a. 低溫冷凍法：將食物經處理後，急速凍結於 -18°C 以下，再予以妥善地包裝。因為 -18°C 以下的低溫環境，微生物無法生長，多數酵素亦停止作用。
- b. 高溫殺菌法：以 100°C 或 100°C 以上溫度殺死微生物、破壞酵素。食品為無菌狀態。
- c. 低溫殺菌法：以 100°C 以下溫度殺死病原菌和破壞酵素，但不能完全滅菌，因此必須貯放在 5°C 以下的空間。

2. 濕度

- a. 乾燥法：使微生物、酵素得不到水份，無法活動。
- b. 醃漬法：利用加鹽或加糖，使食物中溶質的濃度提高，微生物無法獲得足夠水分似生長。

3. 酸鹼度：利用鹼或酸改變食物的風味。

酸：常利用乳酸菌、醋酸菌、酵母菌等發酵，改變食物風味。

鹼：舊法使用生石灰、燃鹼，新法：使用苛性鈉及碳酸鈉等產生的鹼性，改變食物風味。

4. 化學物質：添加防腐劑。

- a. 常用來輔助其它加工方法以保存食品，如添加於發酵食品或乾燥食品內。
- b. 罐頭食品一律禁止使用防腐劑。

四、結論

每一個都與食品有莫大的關係。食物的精緻化、多樣化、保存性、美食性，在現今科技昌明的時代下，已成為食品加工重要的課題。食品加工的重要性除了提昇食品營養價值、貯存性、利用性、嗜好性、輸送性、簡便性、商品性，更加重要的是如何更加安全與衛生。那為何要讓食品作加工程序呢？各位皆知，食品原料的來源不外乎，動、植物方面，而這些原料都有季節的問題，加工不僅使農漁牧產品充分利用、破除季節性的限制，更可讓農漁牧經營企業化，在經營中獲得利潤，帶動相關業的發展，增加農漁業的收入，進而改善國民的生活水準。

烘焙食品 ~美式巧克力餅乾~

得分: _____

材料	重量	製作過程
酥油	300	
糖粉	400	
全蛋	3 個	
小蘇打	5	
泡打粉	5	
低筋麵粉	800	
巧克力豆	150	
學習心得及建議		
家長簽名: _____		

中式麵食加工~鳳梨酥~

得分: _____

材料	重量(公克)	製作過程
奶油	165	
糖粉	70	
全蛋	40	
鮮奶油	35	
起士粉	10	
奶粉	30	
高粉	45	
低粉	175	
鳳梨餡	360	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品 ~瑪麗酥~

得分: _____

材料	重量	製作過程
奶油	450	
細砂糖	400	
蛋白	300	
全蛋	2 個	
低粉	450	
黑芝麻	25	

學習心得及建議

家長簽名: _____

中式麵食加工 ~地瓜球~

得分: _____

材料	重量	製作過程
地瓜泥	600	
地瓜粉	150	
細砂糖	80	
泡打粉	1t	
太白粉	100	

學習心得及建議

家長簽名: _____

中式麵食加工~胡椒餅~

得分: _____

材料	重量	製作過程
中粉	600	
細砂糖	3T	
鹽	1t	
水	350	
酵母	1T	
低粉	200	
豬油	100	
豬絞肉	600	
蔥	4 支	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~巧克力奶酥~

得分: _____

材料	重量(公克)	製作過程
奶油	190	
糖粉	110	
蛋	75	
低筋麵粉	230	
可可粉	35	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~南瓜葵花薄餅~

得分: _____

材料	重量	製作過程
蛋白	250	
糖粉	220	
鹽	5	
奶油	80	
低粉	90	
香草粉	3	
葵花子	570	
南瓜子	130	
海苔粉	5	

學習心得及建議

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~英式葡萄鬆餅 (scone) ~

得分: _____

材料	重量	製作過程
低筋麵粉	600	
泡打粉	2	
糖粉	120	
酥油	165	
蛋	2	
鮮奶	150	
葡萄乾	120	
蛋	2	

學習心得及建議

家長簽名: _____

中式米食加工 ~蔥油餅~

得分: _____

材料	重量	製作過程	
中筋粉	900		
沸水(90°C)	450		
冷水	165(分3次)		
鹽	5		
味精	6		
豬油	150/各75		
蔥花	200		
鹽	適量		
味精	4		
白胡椒	適量		
香油	15		
學習心得及建議			
家長簽名: _____			

中式米食加工~筒仔米糕~

得分: _____

材料	重量	製作過程
長糯米	300	
豬絞肉	二兩	
乾香菇	2~4 朵	
蝦米	10	
紅蔥頭	一兩	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~炸彈檸檬蛋糕~

得分: _____

材料	重量	製作過程
全蛋	450	
細砂糖	450	
低粉	500	
泡打粉	15	
奶油	400	
檸檬汁	40	
奶水	120	
朝顏模	48-52	

學習心得及建議

家長簽名: _____

中式麵食加工~蛋黃酥~

得分: _____

材料	重量	製作過程
油皮		
中粉	300	
豬油	120	
水	144	
糖粉	60	
油酥		
低筋麵粉	174	
豬油	78	
餡		
含油豆沙餡	720	
鹹蛋黃	12 顆	
蛋黃液刷表面	適量	
黑芝麻沾表面	少許	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~蔓越莓Q餅~

得分: _____

材料	重量	製作過程
奇福餅乾	400	
棉花糖	300	
奶油	100	
奶粉	100	
蔓越莓	150	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~義大利披薩~

得分: _____

材料	重量	製作過程
低筋麵粉	500	
鹽	10	
酵母粉	10	
水	250	
沙拉油	50	
小熱狗	10	
洋蔥	1/2	
青椒	1/2	
冷凍玉米粒	200	
比薩起士	500	
義大利綜合香料	1	
蕃茄醬	200	

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~巧克力米香脆

得分: _____

材料	重量	製作過程
苦甜巧克力	360	
花生醬	75	
米香	90	
原味玉米脆片	180	
烤過杏仁片		

學習心得及建議

家長簽名: _____

烘焙食品~焦糖牛奶布丁~

得分: _____

材料	重量	製作過程	
布丁餡液	450		
鮮奶	1263		
香草粉	13		
細砂糖	189		
蛋	505		
蛋黃	253		
總計	2223		
焦糖			
細砂糖	100		
水①	50		
水②	30		
學習心得及建議			
家長簽名: _____			