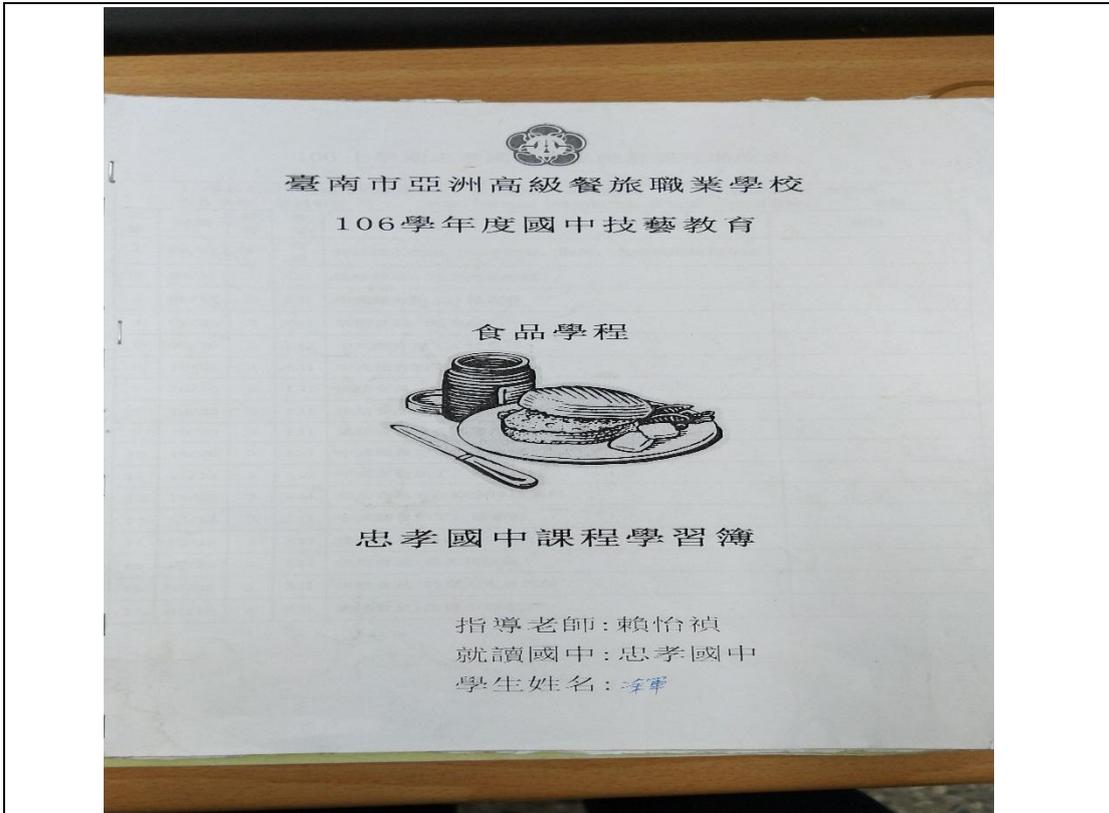
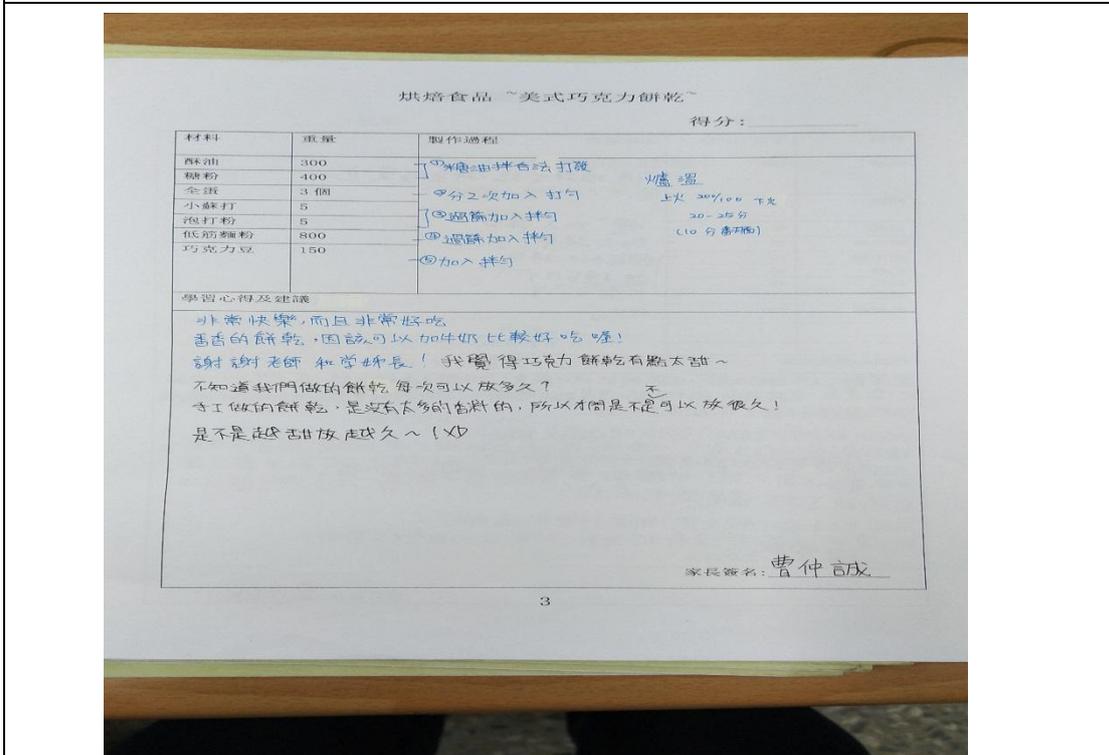


教學紀錄簿及學習單



課程紀錄簿



學生學習單

烘焙食品「瑪麗蘇」

得分: 89

材料	重量	製作過程
奶油	450	① 酥油 40g ② 低 麵 粉 40g ③ 細 砂 糖 40g ④ 瑪 麗 蘇 25g ⑤ 蛋 白 300g ⑥ 全 蛋 2顆 200/100 15~20分
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

一開始我們根本不知道什麼是瑪麗蘇，做完之後才發現其實沒有很困難，我們這一組除了什麼，因為我們前面都推不多，所以後面都剩很多，才會做比較多，下次做地瓜球，有美期待呀！現在每次我都先自由選擇，已經不會那麼怕了，分工也比較好，現在每次我都加都學到了不少東西，我自己也很喜歡做做小點心，不過我不是很喜歡洗東西，但這次讓我學到分工合作的重要性，參加技藝課程真的讓我學到了很多，謝謝老師。

家長簽名: 莊登發

學生學習單