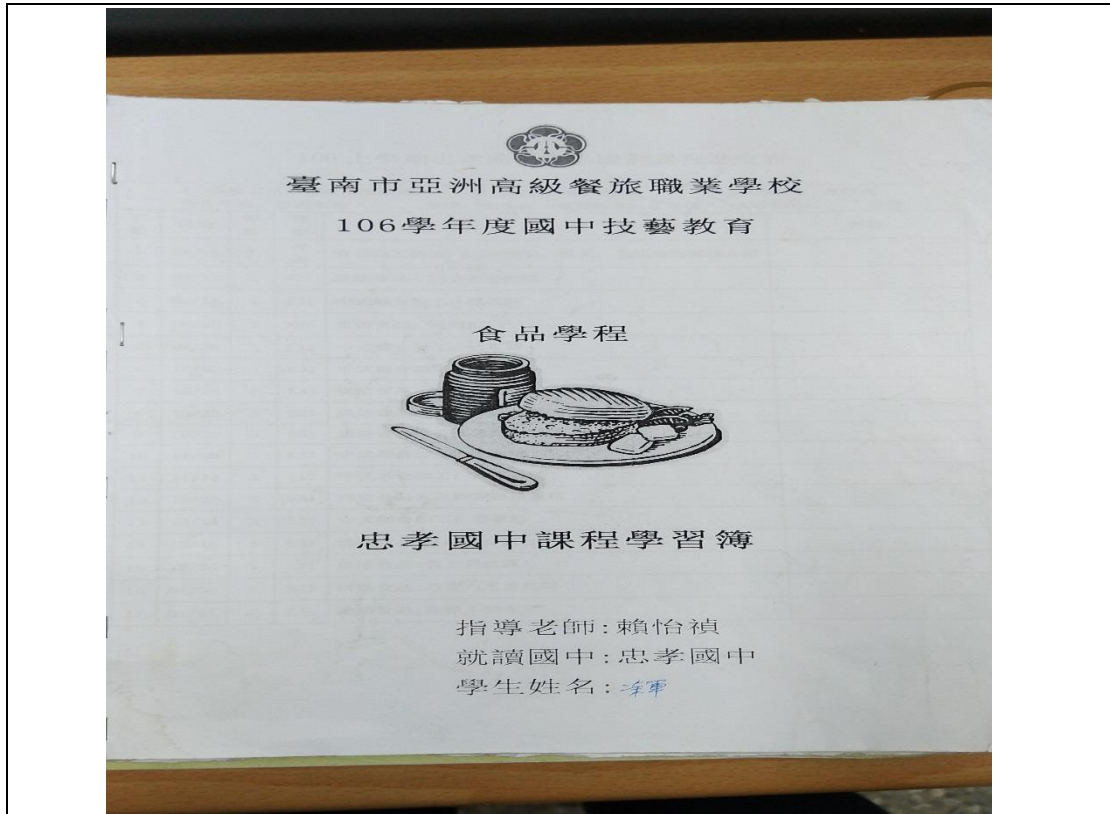
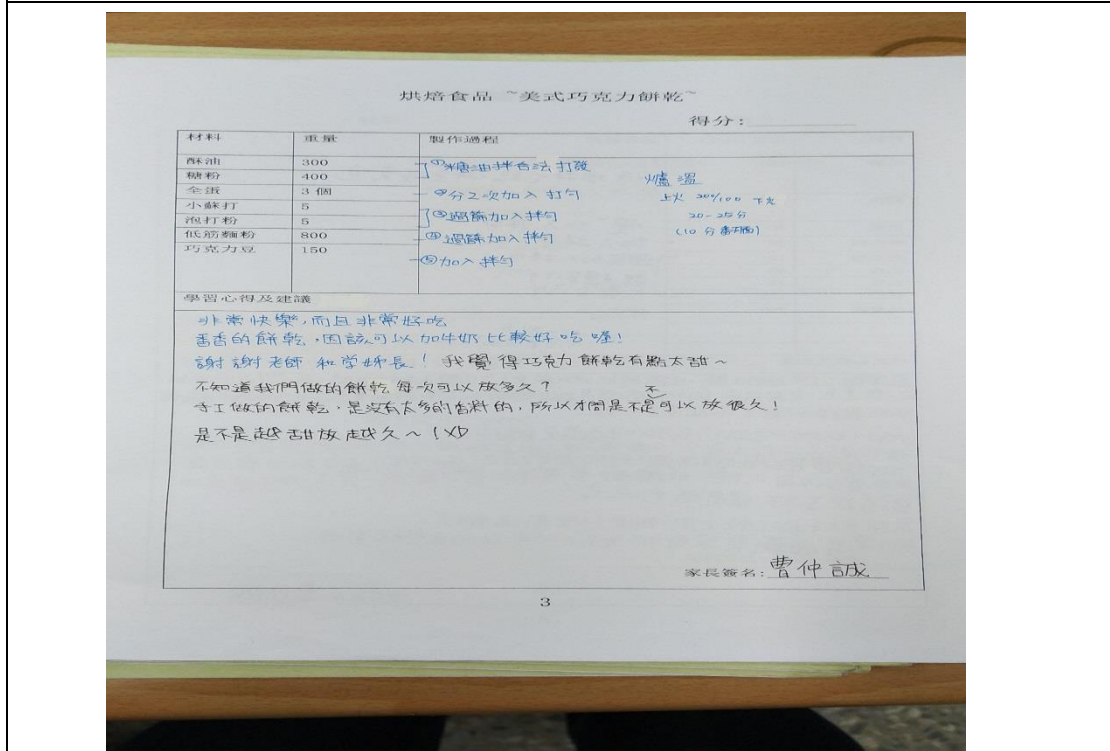


教學紀錄簿及學習單



課程紀錄簿



學生學習單

烘焙食品「瑪麗酥」

得分: 89

材料	重量	製作過程
奶油	450	① 酥油 40g ③ 低筋麵粉 400g ② 細砂糖 400g ④ 瑪麗酥 25g ⑤ 蛋白 300g 200/100 ⑥ 全蛋 2顆 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酥，做完之後才發現其實沒有很困難，我們這一組燒了4盤，因為我們前面都擠不多，所以後面都剩很多，才會做比較多盤，下次做瑪麗酥，有美斯呀！現在每次去都先自由量材料，已經不會那麼怕了，刀工也比較好了，每次去參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，參加技藝學程真讓我學了許多，謝謝老師。

家庭簽名: 莊益俊

學生學習單