

活動流程表

時間	內容	備註
08:20~08:30	開幕式	臺灣觀光學院 劉家榛教務長
08:30~12:30	節慶點心製作 蛋糕裝飾	蒨魔法蛋糕負責人 吳盈蒨老師
12:30~13:30	午餐	
13:30~17:30	港式點心製作	臺灣觀光學院廚藝管理系 粘錫坤老師
17:30	賦歸	

活動內容

主題	內容	教師
節慶點心	節慶點心認識 綠豆皇教學示範 餡料調製、基本包餡技巧練習 材料的使用原理 節慶點心裝飾及包裝原理、配色使用 製作料理的食品安全衛生	蒨魔法蛋糕負責人 吳盈蒨老師
蛋糕裝飾	杯子蛋糕教學示範 杯子蛋糕製作 蛋糕裝飾原理及技巧	蒨魔法蛋糕負責人 吳盈蒨老師
港式點心	港式點心認識 銀針粉、芝麻球教學示範 餡料調製、基本包餡技巧練習 調味料的使用原理 流暢度、穩定度練習 港式點心擺盤裝飾原理、配色使用 製作料理的食品安全衛生	臺灣觀光學院 粘錫坤老師

講師介紹

姓名	講師學經歷
粘錫坤	臺灣觀光學院廚藝管理系老師 學歷：中華醫事科技大學 專長：刀工技術、廣式料理
吳盈蒨	蒨魔法蛋糕負責人 2002 美國聖地牙哥國際蛋糕裝飾比賽, 青少年組最高榮譽獎 2003 美國聖地牙哥國際蛋糕裝飾比賽業餘組冠軍 取得美國惠爾通蛋糕裝飾學校教師資格 2008 臺灣觀光學院兼任教師、北區職訓局講師、縣政府就業輔導講師、各職訓單位講師 東森新聞各節報導. 台灣 101 個故事專訪

活動報名表：

單位/系科							
中文姓名		英文姓名					
身份證字號		性別		男		女	
出生年月日		聯絡電話					
E-MAIL							
通訊地址		餐食		葷		素	
一、報名時間：即日起至 102 年 09 月 11 日(三)中午 12:00 止。 二、報名方式:請以傳真方式報名。							

裝

訂

裝.....訂

