

三年級家政科 烹飪實習（三） ～西點下午茶～

實習重點（50%）

1. 請說明烤箱「預熱」的目的。（10%）
2. 蛋糕、麵包所使用的膨脹劑有哪些？其作用為何？（15%）
3. 製作餅乾或蛋糕類產品，其中的乾性材料，如：麵粉、泡打粉、可可粉、糖粉等，均要經過「過篩」的步驟，其目的為何？（5%）
4. 餅乾或是酥皮點心表面刷上蛋液的目的為何？（5%）
5. 手工餅乾的製作要點？（5%）
6. 烘烤餅乾時，使用烤盤布或是烤盤紙的目的為何？若是無此項用品，可使用何種方式替代？（10%）

實習心得與感想 (50%)

班級：_____

姓名：_____

座號：_____