

附件二

*「小小廚藝家」活動流程

	7/3	7/4	7/5	7/6	7/7
0820~0830	學員報到	學員報到	學員報到	學員報到	學員報到
0830~1000	工具介紹	紅豆 QQ 麻糬鬆餅	水果軟糖 製作	杏仁角巧克力 糖製作	御飯糰 製作
教學內容	介紹欲使用的 道具及安全指 導，例如：休閒 瓦斯爐、平底 鍋、可麗餅棒 子、鬆餅機… 等，之使用方 法以及做一個 小小廚藝師該 注意的衛生習 慣。	準備麻糬鬆餅 粉、自製紅豆 餡，教導孩子 利用麻糬鬆餅 粉加入鮮奶、 雞蛋調配成比 例合適之粉 漿，用鬆餅機 製作麻糬鬆 餅。	利用吉利丁粉與 天然水果結合做 出可口軟糖，讓 孩子吃到最健康 的糖果。	運用高級巧克 力指導學生融 化技巧。再與 杏仁角結合， 製成美味巧克 力糖。	自製三角飯 糰紙盒，指 導孩子做出 獨特口味之 御飯糰。
1010~1140	糖霜餅乾 繪製	銅鑼燒 製作	可麗餅製作	蛋餅皮 製作	三明治 製作
教學內容	製作基底餅乾 模型讓孩子運 用想像力幫餅 乾繪製美麗的 裝扮。	利用不沾鍋煎 出餅皮，夾入 紅豆餡，搭配 精美包裝就是 小叮嚀喜愛的 銅鑼燒。	指導孩子運用 T 型棒，桿出圓形 餅皮，指導孩子 在餅皮內放入自 己喜愛的食物。	指導孩子利用 麵粉製作蛋餅 皮，可以學習 獨立製作早餐	三明治是孩 子常見的早 餐之一，老 師指導孩子 製作三明治 技巧並能做 出不同變 化。

回條（請撕下）交回學務處，謝謝！

112.5.31

暑期夏令營報名表

年級 班別	報名項目	學生姓名	家長同意孩子參加並簽名
() 年 () 班			
			連絡電話