

## 烘焙乙級(暑期班) 課程進度表

日期	星期	授課時間	時數	課程進度/內容
6/28	一	09:30-15:30	6	烘焙計算，巧克力海綿屋頂蛋糕，辮子甜麵包
6/29	二	09:30-15:30	6	起酥甜麵包，雙層核桃塔裝
6/30	三	09:30-15:30	6	奶酥皮水果塔，裝飾鬆餅
7/1	四	09:30-15:30	6	帶蓋白吐司，水浴蒸烤乳酪蛋糕
7/5	一	09:30-15:30	6	帶蓋全麥吐司，小藍莓慕斯
7/6	二	09:30-15:30	6	沙波蘿麵包，三層乳酪蛋糕
7/7	三	09:30-15:30	6	半月型牛角麵包，奶油棋格蛋糕
7/8	四	09:30-15:30	6	不帶蓋雙峰紅豆吐司，鮮奶油玫瑰花蛋糕裝飾
7/12	一	09:30-15:30	6	三瓣丹麥吐司，奶油水果蛋糕
7/13	二	09:30-15:30	6	裝飾海綿蛋糕，蘋果塔
7/14	三	09:30-15:30	6	墨西哥甜麵包，虎皮蛋糕捲
7/15	四	09:30-15:30	6	巧克力慕斯，波蘿麵包