

# 推動職業教育向下扎根職探課程學習

## 產業參訪活動【台灣優格餅乾學院】



# 烘焙魔法師

魔法實習生：\_\_\_\_\_

剛剛聽完解說員的解說後，大家是不是也想成為一位真正的餅乾魔法師了！那就一起動手把下面的空格給填滿，拿到餅乾魔法師的合格證書吧！

【餅乾知識一把罩】了解餅乾大大小小的知識，才能做出品質好的餅乾!!

1. 製作餅乾的關鍵原料有\_\_\_\_\_、油脂、糖。
2. 烤餅乾常使用的烤爐有\_\_\_\_\_與隧道爐
3. 使用鋁袋包裝的餅乾保存期限比較\_\_\_\_\_（長或短）
4. 麵糰宜當天用完，未使用且乾淨烤不完的麵糰包在塑膠袋內放在冷凍庫保存，最好不要超過\_\_\_\_\_天
5. 魔法烘焙師的一天：  
攪拌→自動壓延與成形→烘焙與\_\_\_\_\_

※你最喜歡今天哪個活動呢？

餅乾學院導覽 餅乾 DIY 兩個都喜歡

※如果有機會，未來你會考慮從事這個行業嗎？為什麼？ \_\_\_\_\_

---

---

---

---

# 推動職業教育向下扎根職探課程學習

## 產業參訪活動【台灣優格餅乾學院】



# 烘焙魔法師

魔法實習生：\_\_\_\_\_

剛剛聽完解說員的解說後，大家是不是也想成為一位真正的餅乾魔法師了！那就一起動手把下面的空格給填滿，拿到餅乾魔法師的合格證書吧！

【餅乾知識一把罩】了解餅乾大大小小的知識，才能做出品質好的餅乾!!

1. 製作餅乾的關鍵原料有\_\_\_\_\_、油脂、糖。
2. 烤餅乾常使用的烤爐有\_\_\_\_\_與隧道爐
3. 使用鋁袋包裝的餅乾保存期限比較\_\_\_\_\_（長或短）
4. 麵糰宜當天用完，未使用且乾淨烤不完的麵糰包在塑膠袋內放在冷凍庫保存，最好不要超過\_\_\_\_\_天
5. 魔法烘焙師的一天：  
攪拌→自動壓延與成形→烘焙與\_\_\_\_\_

※你最喜歡今天哪個活動呢？

餅乾學院導覽 餅乾 DIY 兩個都喜歡

※如果你是烘焙師，你想要設計什麼造型的餅乾？請你畫在下面的空格裡