基隆市武崙國中綜合活動家政科學習單

版本:南一書局 年級:8年級

單元名稱:烹調練功坊

班級： 座號： 姓名：

點心名稱：萬聖節面具麵包

材料：

 A高筋麵粉 300克水205克 糖15克 酵母2克 B奶油15克

作法：

1.將所有材料A揉製成團再加入B奶油揉成光面麵團

2.基本發酵45分

3.分割成100克麵團滾圓靜置15分再桿成面片以剪刀剪出鬼臉 置於烤盤刷上蛋汁入爐烘烤

4.溫度:200/200 時間:12分
學習重點:

這次所使用到的器具有哪些:

我想與誰分享點心&方法

想一想萬聖節可與世界各國那些國家風俗活動對應？

學習西點要念哪一科系？