

臺北市萬華區公所辦理 109 年「新移民烘焙班」成果

隨著臺灣烘焙市場的不斷擴大，對於烘焙特殊需求日增，此需求更擴展至海外市場，為配合產業需求，烘焙職業能力訓練日趨重要。萬華區公所於 109 年 6 月 1 日至 6 月 22 日辦理「109 年新移烘焙班」，規劃內容有巧克力豆餅乾、古早味蛋糕、芝麻核桃酥、南瓜籽酥糖、奶油大理石蛋糕、愛爾蘭咖啡捲、咖哩餃、黑糖桂圓蛋糕、菊花酥，期望藉由多元交流可以激盪出不同文化創意。

講師講師分發各組材料



學員開心完成古早味蛋糕



學員操作蛋+鉸+小蘇打



學員將蛋塔皮送入烤箱



學員高興完成法式檸檬塔



學員開心完成愛爾蘭咖啡捲



學員操作咖哩餃表面刷蛋液



學員開心完成黑糖桂圓蛋糕



學員操作菊花酥油皮包油酥



結業式完成西點及家鄉菜色

