



已不再支援「Adobe Flash Player」

電子報專欄

- 本期摘要
- 校園焦點
- 行政會報
- 陽明訊息
- 山腰部落格
- 課輔部落格
- 捐款芳名錄

副刊專欄

- 山腰電影院
- 閱讀旅行

相簿集錦



這是什麼？

相簿適用IE6, IE7, FireFox, Safari
IE8請開啟「相容性檢視」瀏覽

發行人：梁 慶 義
總編輯：王 瑞 瑤
執行編輯：方 諾 妮
網頁維護：凱 笛 資 訊

快訊

校園焦點

〈神農坡之夜系列 1〉～愛我們的家
校級演講博雅講座系列12-邱坤良教授談「劇場、社會、生活」
「許志芳的書法空間－創意書法DIY」書法展現創意，藝術融入生活
【營養諮詢】食物大觀園，你吃對了嗎？
[觀看收看](#) 感官治療幸福DIY系列—手工餅乾烘焙工作坊

感官治療幸福DIY系列—手工餅乾烘焙工作坊

《感官治療幸福DIY系列～手工餅乾烘焙工作坊》10月29日下午，在活動中心六樓心理諮商中心大廳，教學示範，製作甜點。由汪潤華助教教大家做「俄羅斯巧克力蛋糕」和「蛋塔」。

「俄羅斯巧克力蛋糕」由汪助教製作示範，學員在旁學習。當蛋糕出爐時，香氣四溢，這時老師要大家拿牙籤在蛋糕上四處戳洞，好讓接下來淋上的糖漿可以均勻分布。「俄羅斯巧克力蛋糕」雛形完成後，淋上糖漿，灑上過篩後的白色糖粉，哇！好漂亮的蛋糕完成了。

蛋塔的製作除了老師示範、講解外，學員必須親自動手學習。老師先與學員確定製作蛋糕的素材，再依照步驟教學員調製麵粉、等待發酵，並將發酵後的麵皮放在模型中。將奶油、牛奶、蛋汁等內餡倒入麵皮後，就送入烤箱中烘焙。

製作過程中，有人手忙腳亂，麵粉、蛋汁灑落桌面。有人動作熟練，乾淨俐落，一副天生老手的模樣。當烤箱內蛋塔內餡鼓起時，蛋塔就大功告成了。出爐的蛋塔黃澄澄的，香氣誘人。學員們看到自己的成果，都非常高興。細看出爐的蛋塔，真有職業的水準喔！



老師帶著大家開始學習做蛋糕。



老師為大家示範製作過程。



蛋糕完成了。



大家開始做蛋塔。



老師將蛋塔送入烤箱烘焙。



蛋塔出爐了！



我們做的蛋塔有職業的水準喔！

[\[<\] 回上一頁](#)

[\[◎\] 回到首頁](#)

[\[↑\] 回到最上](#)