



學大明陽立國

經 Google 技術強化

[搜尋](#)

電子報專欄

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

副刊專欄

- 山腰部落格
- 山腰電影院
- 閱讀生活

相簿集錦



快訊

【校園焦點】歡慶43周年，校慶月活動歡樂、創意不斷

閱讀生活

徵稿入選作品

烘焙社初體驗

人云亦云是人之常情。

以服務性社團為主的陽明，他們在宣傳時的聲音，總是蓋過了一些比較小的社團，大家對它們的關注自然也就降低。但只要願意多去嘗試，我們總是能從其中挖掘許多樂趣。



將內餡加進烤半熟的塔皮中

第一次參加烘焙社的社課，我選擇了最有興趣的「生起司塔」。很難想像，在陽明的哪個角落，能找到適合烘焙的地點，沒想到就在四活，而且不僅器材完備，甚至還有外聘的指導老師！



剛出爐的半熟起司塔

整堂社課，除了做點心的愉悅，最令我印象深刻的就是指導老師了！看到一開始發下的食譜，是一張不到五分之一A4紙大小的紙條，還有桌上為數不多的簡易食材，讓我有製作生起司塔很簡單的錯覺。

沒想到，光是講解食材的選用，就有很多學問。像是塔皮和內餡分別使用的，是一般奶油和奶油起司，這絕對不能搞錯，口感才會對！還有製作塔皮為何使用的是低筋麵粉，以及加入低筋麵粉的量，其實不一定完全是食譜的量，還要看天氣有所增減，真的是所謂隔行如隔山！

當我們真正開始動手時，又是另一個故事的開始。有經驗的社員一聽到老師分完組，就開始動手拿器材，量適當量的食材。而我們這些沒經驗的人，就只能從觀察他人如何做起模仿；雖然有食譜可以看，但是上面光只是最簡單的指示，還是要跟老師再三確認該怎麼做，還有如何判斷攪拌已經均勻等現象，很多小細節都需要注意到。



起司塔烤熟後切開的樣子

在製作的過程中，老師在三組之間非常有耐心的來回指導，期間還不時告訴我們，如果這個步驟多加一點什麼，就會變成另一種甜點。這樣摸索的過程既好玩又令人有成就感，尤其是在最後看到熱騰騰出爐的成果時，甚是開心！

< 文 / 緣沙、圖 / 緣沙&陽明烘焙研究社 >



大家開心和老師合影

[\[←\] 回上一頁](#) [\[🏠\] 回到首頁](#) [\[↑\] 回到最上](#)

COPYRIGHT © 2010 NATIONAL YANG-MING UNIVERSITY ALL RIGHTS RESERVED 國立陽明大學版權所有，未經同意，請勿轉載

關於電子報 | 訂閱電子報 | 聯絡編輯小組 | 友站連結 | 上期電子報

發行人：郭旭崧 總編輯：陳怡如 執行編輯：彭琬玲 網頁維護：凱笛資訊

