**財團法人天主教善牧社會福利基金會 德真之家**

**課程表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 上課日期 | 2017.11.07 | 上課地點 | 傳奇咖啡館 |
| 課程內容 | 1. 奶泡製做教學 2. 咖啡拉花教學 | | |
| 課程材料 | 1. 義式咖啡機 2. 鮮奶 | | |
| 課程步驟 | * 義式咖啡機操作方式：  1. 將咖啡粉填入咖啡把手中。 2. 使用儲豆槽的上蓋，將多餘的咖啡粉抹除。 3. 使用填壓器向下將咖啡粉壓平(力量要均衡)。 4. 利用填壓器的另一端，輕敲咖啡把手的兩端後，再次將咖啡粉填壓平整。 5. 利用毛刷將咖啡把手兩端的粉末刷除。 6. 先按ㄧ次設定鈕，將咖啡機內的冷水沖掉。 7. 將咖啡把手扣入咖啡機的凹槽中，向右轉固定住。 8. 按下熱水按鈕後，以熱水做為溫杯之動作。 9. 按下設定按鈕，將濃縮咖啡液萃取至杯中  * 奶泡製作教學：  1. 加壓式（冷飲）：鋼杯倒入半杯牛奶後，一手壓住蓋子上的氣孔，另一手握住加壓管快速加壓約10秒形成大量的奶泡，再放慢加壓約10秒讓奶泡往下收，直到奶泡能附著在加壓網上。(若覺得奶泡量不夠足，可以再繼續重複加壓步驟) 2. 蒸氣（熱飲）：鋼杯內倒入半杯牛奶後放入溫度計，並將蒸氣管放入離牛奶表面深約1公分左右的位置，一邊打奶泡時，邊觀察奶泡狀態並調整蒸氣管位置，往沒有起泡的位置打，先打到發泡後，奶泡慢慢變綿密，大約攝氏50度把蒸氣轉小，攝氏65度時關掉蒸氣。(奶泡在此時是最好的狀態，溫度若過高或打太久，奶泡就可能消泡、變粗或還原成牛奶。) | | |

**財團法人天主教善牧社會福利基金會 德真之家**

**課程表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 上課日期 | 2017.11.09 | 上課地點 | 傳奇咖啡館 |
| 課程內容 | 製作香蕉蛋糕（8吋） | | |
| 課程材料 | 1. 奶油225g 6.鹽1tsp 2. 糖235g 7.牛奶125g 3. 雞蛋4g 8.香蕉550g 4. 低筋麵粉440g 9.核桃100g 5. 蘇打粉2 tsp | | |
| 課程步驟 | 1. 步驟一：先將香蕉打成泥 2. 步驟二：再把核桃放入香蕉泥一起攪拌 3. 步驟三：將雞蛋的蛋黃及蛋白分開。 4. 步驟四：將奶油用攪拌機打鬆後，加入糖打至變白膨鬆，再把蛋黃一顆一顆加下去攪拌，之後再加入低筋麵粉、蘇打粉和鹽攪拌均勻後，再加入牛奶（牛奶先倒一半，溼度夠可就不用加）慢慢攪拌。 5. 步驟五：加入之前打好的香蕉泥，攪拌均勻後即可。 6. 步驟六：最後放入烤箱中，烤箱溫度為上火：170度、   下火：170度，時間為30分鐘（若時間到再看蛋糕烘烤情況，再決定是否繼續烘烤。）   1. 步驟七：最後步驟是將烤好的香蕉蛋糕灑上白砂糖，再使用噴燈烤至微焦即可食用！ | | |

**財團法人天主教善牧社會福利基金會 德真之家**

**課程表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 上課日期 | 2017.11.15 | 上課地點 | 傳奇咖啡館 |
| 課程內容 | 製作提拉米蘇（6吋） | | |
| 課程材料 | * 巧克力海綿蛋糕材料（6吋）  1. 雞蛋3顆 2. 糖100g 3. 低筋麵粉80g 4. 牛奶50ml 5. 奶油30g 6. 可可粉20g  * 提拉米蘇材料  1. 馬斯卡彭起司250g 2. 優格（原味）50g 3. 糖100g 4. 香草精5g 5. 動物性鮮奶油200ml 6. 濃縮咖啡100g | | |
| 課程步驟 | * 巧克力海綿蛋糕做法  1. 步驟一：製作蛋白糊，先將雞蛋的蛋黃及蛋白分開（分蛋法：蛋白一定要是冰的），把蛋白打發，分3次加入糖（絕對不能有水跟蛋黃），打至乾性發泡後，再加入蛋黃下去繼續打發均勻（打發至沒有塊狀即可）。 2. 步驟二：製作可可糊，將牛奶和奶油加熱至溶化之後，加入可可粉攪拌均勻（攪拌至沒有顆粒即可）。 3. 步驟三：將低筋麵粉加入蛋白糊攪拌均勻（以旋轉的方式攪拌）之後，加入可可糊攪拌均勻即可倒入蛋糕模中。 4. 步驟四:用攪拌棒慢慢繞幾圈攪拌，讓蛋糕模內的空氣排出，然後輕敲2下蛋糕模就可以放入烤盤烘烤。烤箱溫度為上火：170度、下火：170度，時間為30~40分鐘。 5. 步驟五：巧可力海綿蛋糕烘烤出來之後敲2下後倒扣，在將其冷卻。巧克力海綿蛋糕冷卻後，把最上面那層切一點起來（因為最上面的部分較為乾硬的）。  * 提拉米蘇做法  1. 步驟一：先粹取出60ml的濃縮咖啡，加入2tea匙的糖（若是要加酒也是在這個步驟加入）攪拌均勻之後，再加入冰水100ml攪拌均勻。 2. 步驟二：將糖倒入香草精、鮮奶油內並打發。 3. 步驟三：把起司打散之後加入優格攪拌均勻，再把已打發的鮮奶油倒至起司內攪拌均勻即可冷藏。 4. 步驟四：將已烤好的巧克力海綿蛋糕作為底部，上面塗滿提拉米蘇之內餡，即可冷藏食用。 | | |

**財團法人天主教善牧社會福利基金會 德真之家**

**課程表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 上課日期 | 2017.11.16 | 上課地點 | 傳奇咖啡館 |
| 課程內容 | 製作台式蛋塔 | | |
| 課程材料 | * 塔皮材料  1. 奶油75g 2. 糖粉40g 3. 低筋麵粉125g 4. 杏仁粉20g 5. 蛋黃1顆  * 蛋塔餡材料  1. 牛奶250ml 2. 糖60g 3. 蛋黃3顆 4. 低筋麵粉25g 5. 香草精5ml | | |
| 課程步驟 | * 塔皮製作方法：  1. 步驟一：將雞蛋的蛋黃及蛋白分離。 2. 步驟二：再將奶油打鬆之後，加入糖粉攪拌均勻至變鬆，之後分2次加入蛋黃攪拌均勻，再放入低筋麵粉拌勻（用刮刀或手攪拌即可）。 3. 步驟三：將塔皮放到烤紙上壓扁後包起來，冷藏大概1小時。 4. 步驟四：冷藏結束後，將塔皮隔著一張烤紙擀至厚度0.5公分即可分塊做蛋塔皮。 5. 步驟四：擀完塔皮後，拿叉子給每個塔皮戳洞。  * 蛋塔餡料作法  1. 步驟一：製作牛奶糊，將糖和香草精加至牛奶裡，一邊加熱及一邊攪拌至火候小滾（邊邊有冒出泡泡即可） 2. 步驟二：製作蛋黃糊，把蛋黃和糖放入在一起攪拌，再打發至變白，之後再加入低筋麵粉攪拌均勻即可。 3. 步驟三：將牛奶糊倒至蛋黃糊裡，邊加熱邊攪拌（※需要持續攪拌，注意火候溫度，不要燒焦），之後就可冷藏至冷卻。  * 台式蛋塔  1. 將上述全部的步驟做好之後，再把冷藏好的塔餡及塔皮拿出來，將蛋塔餡料平均倒至塔皮內即可入烤。烤箱溫度為上火：170度、下火：170度，時間為25分鐘（適時候看情況決定否需繼續烘烤）。 | | |

**財團法人天主教善牧社會福利基金會 德真之家**

**課程表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 上課日期 | 2017.11.21 | 上課地點 | 傳奇咖啡館 |
| 課程內容 | 製作葡式蛋塔 | | |
| 課程材料 | * 塔皮材料  1. 現成酥皮5張  * 塔餡材料  1. 雞蛋2顆 2. 糖70g 3. 牛奶120ml 4. 動物性鮮奶油120g | | |
| 課程步驟 | * 塔皮製作方法：  1. 步驟一：將酥皮一張疊著一張捲起來(捲筒式)，再用烤紙將其包成糖果包裝形式後，放入冷藏。 2. 步驟二：冷藏結束後，將塔皮拿出切一塊一塊的做／擀開擀扁，放入塔模，再開始按壓。  * 蛋塔餡料作法  1. 步驟一：全蛋攪拌之後，加入糖攪拌均勻後，再加入牛奶下去攪拌均勻，最後一邊攪拌一邊倒入鮮奶油即可。  * 葡式蛋塔  1. 將上述全部的步驟做好之後，再把冷藏好的塔餡及塔皮拿出來，將蛋塔餡料平均倒至塔皮內即可入烤。烤箱溫度為上火：220度、下火：220度，烘烤時間為25分鐘（適時候看情況決定否需繼續烘烤）。 2. 也可以使用台式蛋塔的塔皮。 | | |