

苗栗市教育會

112 年度「夏日甜心-日式輕乳酪蛋糕+羅蜜亞餅乾製作」研習實施計畫

一、目的：

- (一)協助會員體驗製作日式輕乳酪蛋糕及羅蜜亞餅乾，從中獲得生活樂趣並提升生活品質及家庭氣氛。
- (二)透過講師分享製作日式輕乳酪蛋糕及羅蜜亞餅乾的過程，引導會員認識日式輕乳酪蛋糕及羅蜜亞餅乾的材料及製作比例，於生活中取材融入美感及創意，並將其烘焙手做的理念運用在自我的專業知能中。

二、依據：本會年度工作計畫。

三、指導單位：苗栗縣教育會。

四、主辦單位：苗栗市教育會。

五、研習講師：苗栗農工 食品加工科主任 劉碧雲主任

六、研習時間：112 年 7 月 2 日(星期日) 8 時 30 分至 12 時 30 分 或

112 年 7 月 8 日(星期六) 8 時 30 分至 12 時 30 分(請擇一場次參加)

七、研習地點：苗栗農工 食品加工科 實習工廠

八、研習內容： 08:30-09:00 報到、分組、材料分配

09:00-12:30 日式輕乳酪蛋糕及羅蜜亞餅乾製作

12:30 賦歸



九、參加對象：本次研習以 24 人為限，以會員優先錄取參加，且依報名先後順序錄取，各場次額滿為止(報名學員請親自出席，勿有冒名頂替情事)。

十、活動費用：凡本會會員酌收材料費 100 元整，其餘經費在本會相關活動經費下支應，活動費用請於研習當日在報到處繳交。

十一、報名日期：即日起至 6 月 26 日(星期一)下午 5 點截止，逾期恕不受理。

十二、報名方式：一律以網路報名，請輸入網址 <https://reurl.cc/VLjpoA>

拷貝連結或掃描上圖 QR-Code 後，於表單內填寫相關報名資料。

如有任何疑問請電洽市教育會總幹事陳裕亮老師 037-329281 分機 208 或活動組唐黛羚老師 037-329281 分機 222。

十三、配合措施：

(一)錄取名單將於 6 月 27 日(星期二)下午 2 點前以 e-mail 通知。

參加人員請於研習當天準時至研習地點報到。

(二)各項器材均由本會準備。

(三)參加人員請配合遵守防疫規定，並全程配戴口罩。

十四、本計畫若有未盡事宜，得依需要補充之。