

# 蜂蜜檸檬愛玉 110/09/08

## 攪拌



## 完成果膠拌



## 老師示範愛玉搓



## 愛玉搓揉



## 攪拌中



## 完成囉！



# 鳳凰酥製作 110/09/15

## 麵粉攪拌



## 製作材料比例秤



## 置入模型盒中



## 置入模型盒中



## 模型盒取出



## 完成囉！



# 發糕製作 110/09/22

## 製作材料秤



## 製作材料比例秤



## 麵粉篩細中



## 攪拌中



## 繼續努力



## 完成囉！



# 冰糖銀耳蓮子湯 110/09/29

## 製作材料秤



## 製作材料比例秤



## 開始熬煮中



## 好想吃吃看



## 好看又好吃



## 完成囉(好吃喔)





# 豆花製作110/10/06



製作材料秤  
重



果汁機攪拌



量測溫度



繼續努力



非常好吃



加冰塊更好吃



F

O

O

D



# 水果果凍 110/10/13



各種水果切



放進容器中



裝入容器



就快完成



水果加果



完成囉





# 油飯製作 110/10/20



備好材料



炒肉燥



F

糯米泡水



炒肉燥



O

快完成了



完成囉



O

D

# 檸檬炸彈蛋糕 110/10/27

備好材料



蛋黃攪拌



檸檬皮屑產



填入容器中



放進烤箱



完成囉



F

O

O

D

# 麥芬蛋糕 110/11/04

## 備好材料



## 準備攪拌



## 放進烤箱



## 填入容器中



## 烤好了，香~



## 完成囉



# 芋粿巧 110/11/11

備好材料



備好材料



炒芋頭絲



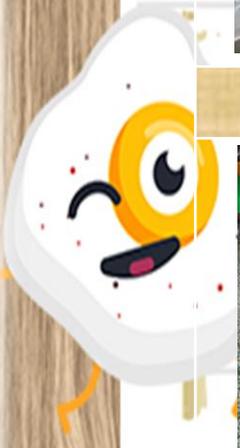
炒芋頭絲



要蒸了



完成囉



# 桃酥製作 110/11/18

備好材料



備好材料



上蛋黃液



擺好位子



烤好了



完成囉



# 雞蛋布丁 110/11/25

備好材料



備好材料



篩蛋黃液



擺好容器



倒入容器



完成囉



# 紅豆羊羹 110/12/02

備好材料



備好材料



攪拌中



攪拌中



倒入容器



完成囉



# 杏仁起酥條 110/12/09

備好材料



備好材料



擺盤中



送入烤箱



烤好裝箱



完成囉



# 燕麥小西餅 110/12/23

備好材料



備好材料



攪拌中



煮粥



半成品



完成囉



# 廣東粥 110/12/16

備好材料



備好材料



配料快炒



煮粥



半成品



完成囉



# 蚵仔麵線 110/12/29

備好材料



備好材料



配料快炒



煮粥



半成品



完成囉

