

2017年6月15日輔導室舉辦校內教師餐飲實務研習

活動成果照片



活動前與協志高職餐飲科教師的合照。

如何製作熔岩布朗尼蛋糕(附食譜)

十人份

熔岩布朗尼蛋糕(20人份)	
1	奶油(乳瑪琳) g 600 一顆蛋
1	巧克力塊 g 600 保自打粉(蛋黃打)
2	蛋白(不可熱-地蛋羹) ml 360 此類蛋
2	糖(擇性蛋白泡) g 120 此類糖
3	蛋黃 ml 240 此類糖
3	牛奶(豆漿) ml 150 此類打發
3	鹽 g 7.5 此類打發
4	無鋁泡打粉 g 27 此類打發
4	低筋麵粉 g 390 此類打發
5	冰過的巧克力塊 適量
6	香草冰淇淋 適量
7	巧克力餅乾 適量

分開打發(蛋性)

製作過程

1 隔水融化→2 打至濕性發泡→3 攪拌均勻→1+2(分次加入)+3+4(要過篩)→填入 1/2 容器，中間放 5，再填滿→190°C/180°C 20-30分→放上 6 和 7。

小杯裝(上火 190° / 下火 180°)

如何製作熔岩布朗尼蛋糕～老師的筆記



師生一起合作完成布朗尼蛋糕。



老師自製芒果冰砂。