

# 蛋糕裝飾實習作業



班級：餐飲二義

學號/姓名：11108506陳芷筠

指導老師：許淑媚老師

上課日期: 9/25	課程進度: 鮮奶油抹刀練習/擠花練習		
班級: 餐二義	姓名: 陳芷筠	座號4:	第 1 組
<ul style="list-style-type: none"> <li>課程重點:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 注意鮮奶油需打發至8分。</li> <li>2、 手持抹刀時須注意食指扣住握把。</li> <li>3、 擠鮮奶油時, 須注意力道、擠花袋、花嘴開口</li> </ol>	示範照片: 		
<ul style="list-style-type: none"> <li>注意事項:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 奶油不要打過發或過稀</li> <li>2、 擠花袋內空氣需擠出</li> <li>3、 擠花時注意力道、花嘴方向是否正確</li> </ol>	 <p>學習照片</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>練習心得(50字): 今天第一次接觸圓形花嘴, 前幾次擠出來的真的有夠不好看, 由於手握的方式錯誤和力道沒控制好, 我會直接擠出便便型, 還好在最好繳交作品時刻擠出來比較上相的一盤成品</li> </ul>	 <p>學習照片</p>		



上課日期: 10/02	課程進度: 鮮奶油抹刀/擠花練習		
班級: 餐二義	姓名: 陳芷筠	座號: 4	第 1 組
<ul style="list-style-type: none"> <li>課程重點:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 注意鮮奶油需打發至8分。</li> <li>2、 手持抹刀時須注意食指扣住握把。</li> <li>3、 擠鮮奶油時, 須注意力道、擠花袋、花嘴開口</li> <li>4、 寫字時, 須注意鮮奶油裝的量, 剪開的開口要注意大小, 擠出時要注意力道</li> </ol>	示範照片: 		
<ul style="list-style-type: none"> <li>注意事項:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 可將字擠好再放上奶油玫瑰花</li> <li>2、 注意捲紙技巧, 底下孔洞有關字的大小</li> <li>3、 3. 擠字時, 奶油不用裝太多, 否則奶油容易從開口跑出來</li> <li>4、</li> <li>5、</li> </ol>	 <p>學習照片</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>練習心得(50字): 今天第一次練習擠字, 在捲紙部分我一直沒抓好技巧, 捲完不是紙彈開, 就是底下孔太大, 我覺得擠字非常有趣, 下次還有機會打算幫擠字的奶油調顏色</li> </ul>	 <p>學習照片</p>		



上課日期: 10/16	課程進度: 鮮奶油貝殼.寫字練習		
班級:	姓名:	座號:	第 組
<ul style="list-style-type: none"> <li>課程重點:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 注意鮮奶油需打發至8分。</li> <li>2、 擠鮮奶油時, 須注意力道、擠花袋、花嘴開口</li> <li>3、 格紋花擠時, 需要注意方向, 先直的在橫的。</li> <li>4、 寫字時, 須注意鮮奶油裝的量, 剪開的開口要注意大小, 擠出時要注意力道</li> </ol>	示範照片: 		
<ul style="list-style-type: none"> <li>注意事項:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 擠編織型記得注意花嘴方向和擠的步驟順序</li> <li>2、 2巧克力在擠時硬掉, 可使用熱毛巾講其包裹加熱</li> <li>3、 擠巧克力時注意孔洞不要剪太大</li> </ol>	 <p>學習照片</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>練習心得(50字): 今日第一次練習擠巧克力, 巧克力的質地和奶油相比起來真的水很多, 我還沒有掌握好握的技巧, 擠出來的圖形都很歪斜, 不過擠的過程真的很好玩~我打算回家自己熱巧克力來練習練習~</li> </ul>	 <p>學習照片</p>		

上課日期: 10/30	課程進度: 鮮奶油花紋. 巧克力花樣練習		
班級: 餐二義	姓名: 陳芷筠	座號: 4	第1 組
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 課程重點:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 擠鮮奶油時, 須注意力道大小、擠花袋裝的量、方向與位置。</li> <li>2、 寫字時, 須注意巧克力的軟硬度、裝的量、畫的形狀, 剪開的開口要注意大小, 擠出時要注意力道。</li> </ol>	示範照片: 		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 注意事項:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、 注意巧克力不要融化硬掉</li> <li>2、 擠愛心時記得底下要收力才會尖頭</li> </ol>			
學習照片			

練習心得(50字): 今天巧克力練習了非常多項

閃電、樹葉、氣球等，但中途因為我耗費時間太久，導致巧克力不斷硬掉，下

課程產蘇硬掉時間，同時在鐵盤上擠反而扣不下來，下次我想試擠在蠟膠袋上。

1、擠花袋裝的量、方向與位置。

2、寫字時，須注意巧克力的軟硬度、裝的量、畫的形狀，剪開的開口要注意大小，擠出時要注意力道。

課程進度

姓名: 陳芷筠

示範照片



● 注意事項:

3、巧克力字擠在塑膠袋上比較好拿下來

4、巧克力剛擠完不要立刻拿，先冰凍一下

學習照片



練習心得(50字):第一次  
 起整組做一顆蛋糕,我們  
 組剛好每個人都有自己的

班級項目對於第一次來說,  
 我對我們的字體和擠花都  
 相當滿意~我們組也是今

● 百分比數算高的,下次繼續  
 加油

- 1、擠鮮奶油時,須注意力  
 道大小、擠花袋裝的  
 量、方向與位置。
- 2、融化巧克力時,須注意  
 軟硬度、抹平的力道,  
 刮的時候注意方向及姿  
 勢,確保成品完成。
- 3、放上慕斯條先放淋上白  
 巧克力,用木紋輪推開,  
 再淋上黑巧克力,抹  
 平待乾,三公分熱刀切  
 片備用。

● 注意事項:

- 1、巧克力煙卷要用鏟子背  
 面
- 2、注意要等巧克力凝固不  
 黏手再用

學習照片  
 蛋糕準備:巧克力煙卷 裱花 大理石圍邊



練習心得(150字)巧克力煙卷我一直做不好,我似乎還沒掌握好速度,每次做出來都變成巧克力碎渣渣,而且我也摸不出來巧克力到底乾了沒,結果都硬掉下次看老師示範擠鮮奶油時,要注意力道大小、擠花袋裝的量、方向與位置。

1、 融化巧克力時,須注意軟硬度、抹平的力道,刮的時候注意方向及姿勢,確保成品完成。

2、 放上慕斯條先放淋上白巧克力,用木紋輪推開,再淋上黑巧克力,抹平待乾,三公分熱刀切片備用。

3、 注意事項:  
3、 注意大理石圍邊要拿重物固定,否則會往回捲  
4、 巧克力秋葉記得做前要修邊這樣形狀才好看

學習照片  
每粒准度·巧克力秋葉 秋葉 大理石圍邊



