



第六組 自主學習

讓AI智慧烘出 未來學習力



製作人：吳柏謨、許嘉祥、張鈺琪、陳滢芳

目的與行動

這種教學模式的設計理念，源自「預習—實作—深化」的學習循環。學生在預先了解課程核心概念與操作步驟後，進入實際操作階段時，能更有方向感，不再感到陌生或手足無措。

實作完成後，學生可根據預習時所學進行反思與歸納，進一步鞏固學習成果。在這樣的架構下，不僅提升了學習效率，也有效提高了課程整體的教學品質與學生的自主學習能力。



菊花酥



蛋黃酥



製作產品

鳳梨酥



蛋黃酥

原料名稱	百分比%	重量(公克)	製作程序及條件
中筋麵粉	100	173	一、烤箱預溫：上火200°C/下火180°C
糖粉	20	35	
豬油	40	69	
水	48	83	二、計算材料：算法如左下
總百分比	208	360	
低筋麵粉	100	166	三、製作程序：
豬油	45	74	
總百分比	145	240	
含油豆沙餡	100	720	1. 油皮製作： 全部油皮材料混合後，攪拌至光滑。
鹹蛋黃	1/2個	12個	2. 油酥製作 全部油酥材料攪拌均勻。
蛋黃液	刷表面用	適量	3. 12個鹹蛋黃切半後烤熟。
生黑芝麻	表面用	適量	4. 分割： 皮：酥：豆沙餡=3:2:6=15g:10g：30g，各24個。
計算： $55 \div (3+2+6) = 5$ 皮：酥：餡=3:2:6=3×5:2×5:6×5 =15:10:30 (1) 油皮：300×100=3倍數 (2) 油酥：10×24×(1+0.05)=252 $252 \div 145 = 1.74$ (3) 餡： 含油豆沙餡 30×24 = 720 鹹蛋黃 1/2個×24=12個			5. 整形 (1) 豆沙餡包蛋黃整圓。 (2) 油皮包油酥擀捲二次後包餡。
			6. 排盤： 表面刷蛋黃液後再用生黑芝麻點綴。
			7. 烘焙： 上火200°C/下火180°C，約25分鐘。 烘焙呈金黃色即可出爐。
			8. 出爐、冷卻、成品。

秤材料

蛋黃剖半; 烤焙
150°C/0°C 12分

油酥搓成團

油皮打至光滑

分割油皮(15g)油酥(10g) 分割豆沙餡(30g)

豆沙包蛋黃

油皮包入油酥

一次桿卷

壓平

二次桿卷

捲起

刷上蛋液

點上芝麻

烘焙200/180°C
約15分鐘

二次刷蛋液
烤焙10min

出爐

菊花酥



原料名稱	百分比%	重量(公克)
中筋麵粉	100	300
糖粉	10	30
豬油	40	120
水	48	144
總百分比	198	594
低筋麵粉	100	174
豬油	45	78
總百分比	145	252
含油豆沙餡	100	480
蛋黃液	刷表面用	適量
生白芝麻	表面用	適量

計算：

$60 \div (2+1+2) = 12$

皮：酥：餡=2:1:2

$= 2 \times 12 : 1 \times 12 : 2 \times 12 = 24 : 12 : 24$

(1) 油皮：300 ÷ 100 = 3倍數

(2) 油酥：10 × 24 (1 + 0.05) = 252

$252 \div 145 = 1.74$ 倍數

(3) 餡：含油豆沙餡 24 × 20 = 480

- | 製作程序及條件 |
|---|
| 一、烤箱預溫：上火160°C/下火180°C |
| 二、計算材料：算法如左下 |
| 三、製作程序： |
| 1. 油皮製作：
全部油皮材料攪拌均勻光滑狀。 |
| 2. 油酥製作：
全部油酥攪拌均勻 |
| 3. 分割：
油皮:油酥:豆沙餡=2:1:2
=24g:12g:24個。 |
| 4. 整形：
(1)油皮包油酥擀捲二次後包入豆沙餡，整成直徑7±1公分之扁圓型。
(2)剪成12等分，整程菊花狀。 |
| 5. 擺盤：
餅體中心刷蛋黃液後，以生白芝麻點綴。 |
| 6. 烤培：
上火160°C/下火180°C，共約25分鐘。 |
| 7. 出爐、冷卻。 |

鳳梨酥



秤材料



油皮打至成糰不黏手



鬆弛15分鐘



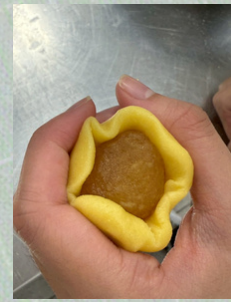
分割15g/個



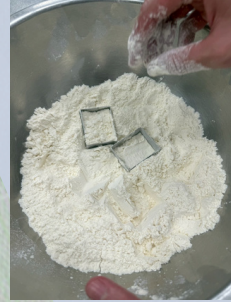
鳳梨餡分割12g/個



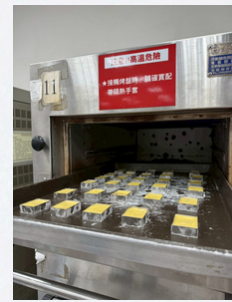
糕漿皮包入鳳梨餡



模具滾粉



壓入模具



烤焙200/180
10分鐘



翻面



烤焙5分鐘



出爐

原料名稱	百分比%	重量(公克)	製作程序及條件
奶油	100	400	一、烤箱預溫：上火170°C/下火170°C
糖粉	65	260	
鹽	40	160	二、計算材料：算法如左下
奶粉	0.5	2	
全蛋	8	32	三、製作程序：
低筋麵粉	18	72	
總百分比	231.5	926	1. 糕皮製作： 所有材料攪拌均勻。
鳳梨醬	100	360	
計算： $30 \div (3+2) = 6$ 皮：餡=3:2=3×6:2×6=18:12 (1) 皮：300÷100=3倍數 (2) 餡：12×30=360			2. 分割： (1) 鳳梨餡分割成每個12公克，共30個。 (2) 糕皮 分成每個18公克個，共30個。 3. 整形： 糕皮包餡後，共放入烤模壓平。
4. 烤焙： 先以上火180°C/下火200°C，烤10分鐘後，在烤6分鐘，共約16分鐘。			
			5. 出爐、冷卻、脫模、成品。

感謝觀看



製作人：吳柏諶、許嘉祥、張鈺琪、陳滙芳 敬上