

網頁企劃案期末報告

“What Dessert”

組員: 1111802 莊菀萍
1111848 賴芷言
1111849 陳宥榛
1111859 齋藤萌實



網站設計緣由



“You know what I deserve what dessert”
HYO 『Dessert 』

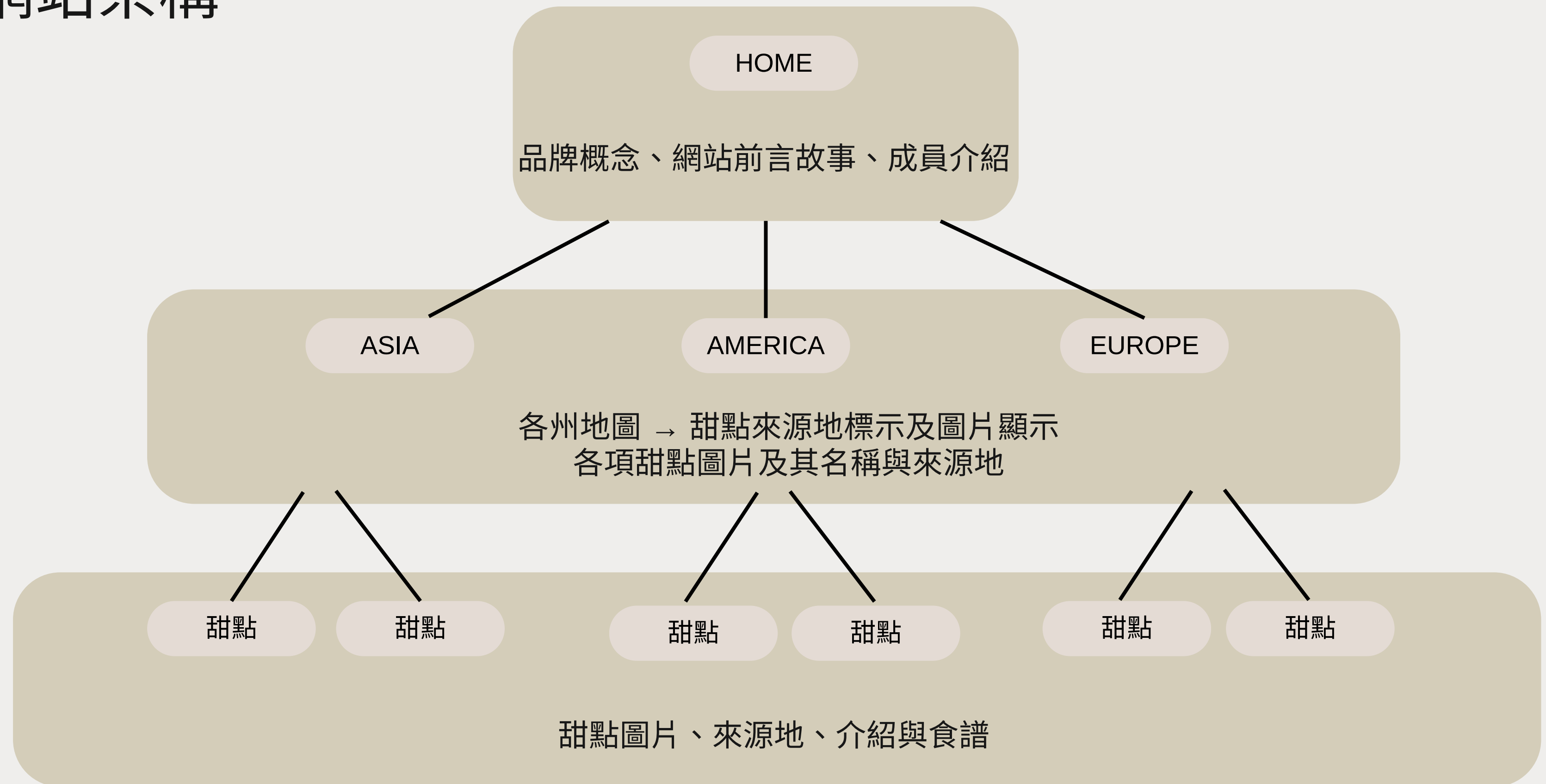
目的:

通過網頁介紹不同地區的甜點，來吸引更多人了解甜點世界上的各種各樣的甜點，讓更多人能夠分享吃甜品時的快樂和幸福。

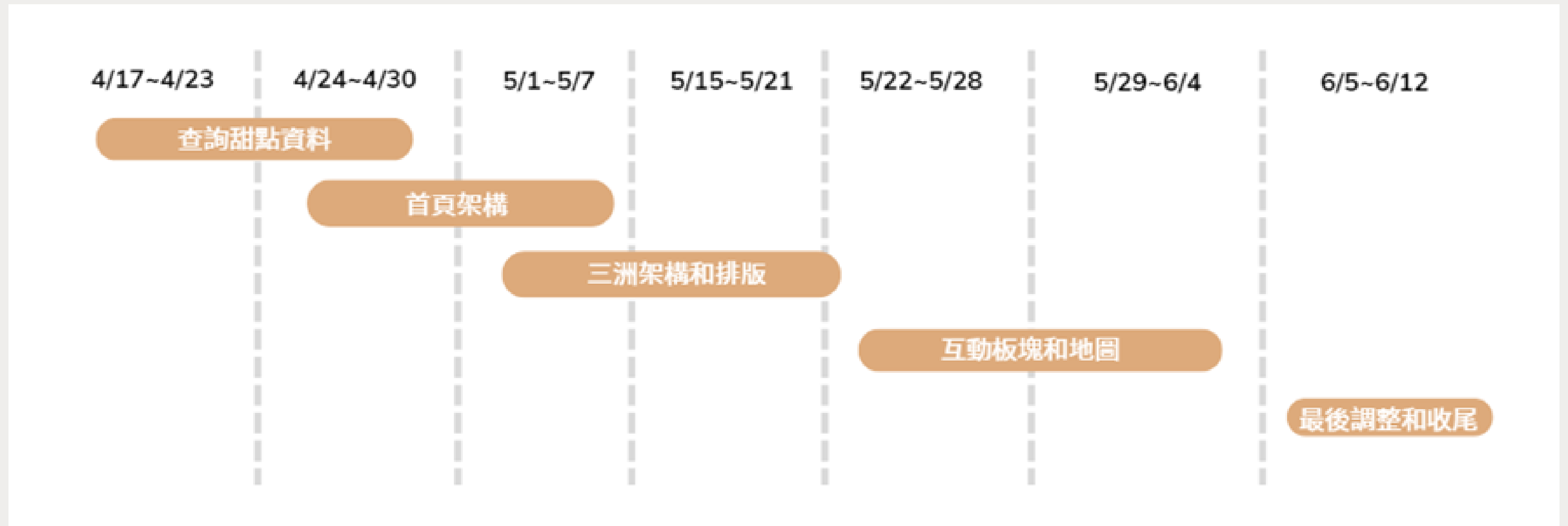
對象:

多喜愛甜點又或不關注甜品的人

網站架構



網站時程規劃



負責事項

1111802
莊苑萍

查詢資料
互動板塊和地圖

1111848
賴芷言

查詢資料
三洲架構

1111849
陳宥榛

查詢資料
三洲架構和排版

1111859
齋藤萌實

查詢資料
首頁

網站原型展示

首頁 HOME

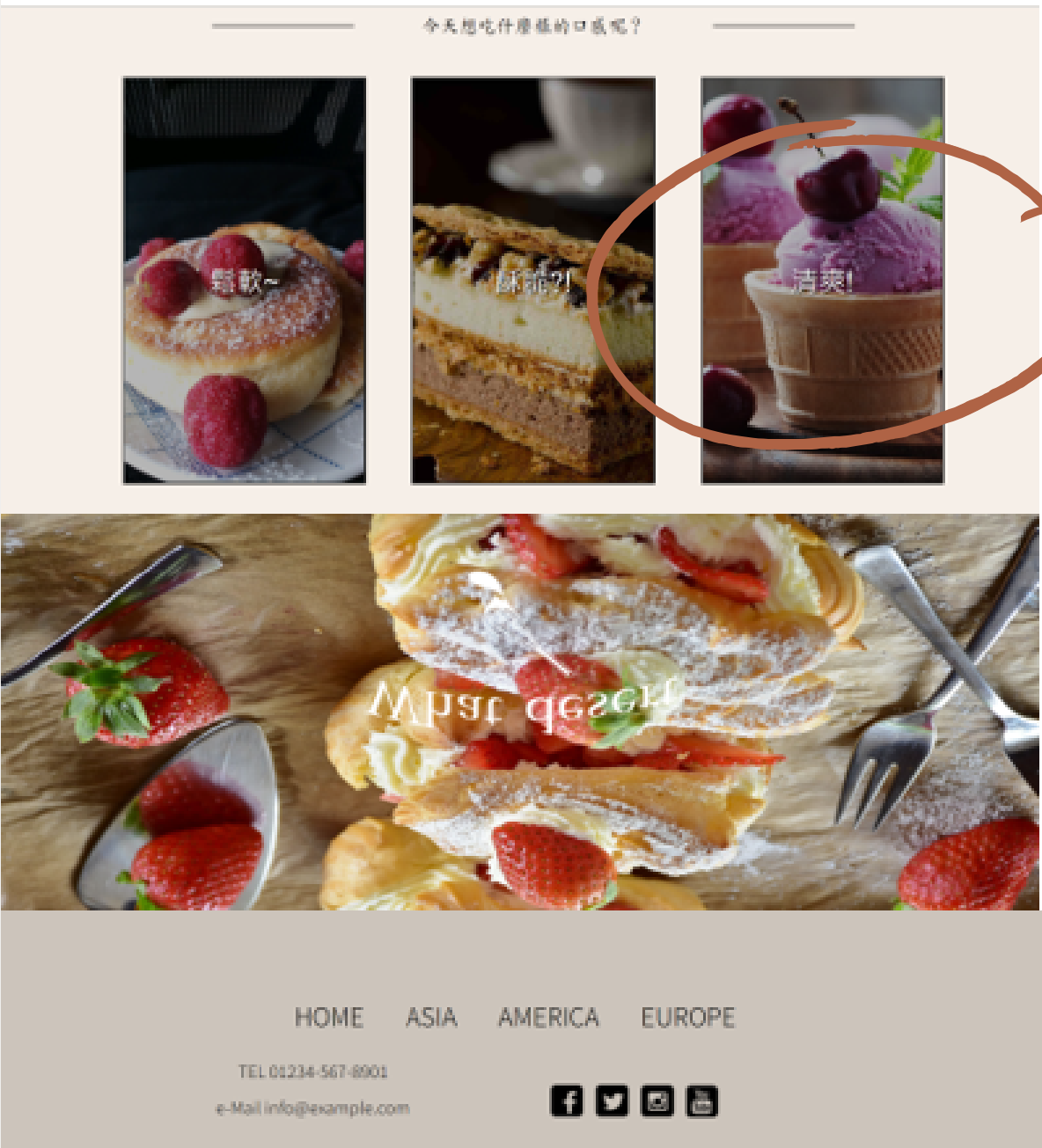


網站前言故事

互動板塊



互動板塊



點進去會跳這個畫面面



內容頁

ASIA

AMERICA

EUROPE



甜點地標

各洲甜點名稱和來源

[Home](#)[Asia](#)[America](#)[Europe](#)



點進去會跳到另一個頁面



法國 瑪德蓮



義大利 提拉米蘇



英國 奶油酥餅



西班牙 杏仁糖杜龍



奧地利 薩赫蛋糕



瑞士 薑餅麵包



捷克 圓木棍麵包



德國 史多倫麵包

[Home](#)[Asia](#)[America](#)[Europe](#)



英國 奶油酥餅

早期英國人下午茶必備，主要以英國製的香濃奶油製作，吃起來並不會想像中油膩，口感很扎實。

Ingredients

- 250 克 無鹽奶油
- 110 克 細砂糖
- 335 克 中筋麵粉
- 45 克 在來米粉
- 適量 細砂糖

Preparation

- 無鹽奶油室溫軟化，中筋麵粉與粘米粉過篩混合，軟化的奶油切成小塊
- 加入細砂糖，使用電動攪拌器混合奶油與糖，並將奶油打發至微微發白，將混合好的麵粉加入打發的奶油中
- 用切的方式混合麵粉與奶油，混合至看不到麵粉後，用手輕輕將麵糰收攏並揉成團，分割成平均的2份，將分割好的麵糰用保鮮膜包起來，冷藏30分鐘至1小時
- 取出冷藏後的麵糰，放在一張乾淨的烘焙紙上，麵糰蓋上有畫圓形圖樣的烘焙紙，沿著圖樣將麵糰桿成圓形，將圓狀的麵糰切成8等份