

## 待完成

- 1. 查如何拆烤箱。拆 heat element 與 door,可能要整台拉出來。
- 2. 寫溫度以及時間設定的貼紙,並製作
- 3. 特色:從錯誤經驗中寫下並整理成 SOP,並製作成食譜。

## weekly routine

- 1. 選要做甚麼一周一小時
- 2. 修改食譜,列印
- 3. 查新食譜

## 烘 培 作 品

- 蝴蝶脆餅
- 黑麥蕎麥麵包
- Biscotti 坎士奇硬餅乾
- San Diego 聖地牙哥杏仁蛋糕
- 燕麥核桃蔓越莓餅乾
- 蜂蜜薑餅
- 杏仁餅乾
- 雜糧麵包
- 牛奶麵包
- 蘋果雜糧麵包
- pizza (Margritta & Capricciosa)
- Scone 牛奶司康

- Scone 柳橙蔓越莓蘭姆酒乳酪司康
- 重乳酪蛋糕
- Cinamon Roll 肉桂卷
- 義式洋蔥拖鞋麵包
- Sfeni 摩洛哥甜甜圈
- Muffin 英式馬芬
- Madeleines 香檸瑪德蓮
- Foccacia 油漬番茄佛卡夏
- 特濃巧克力餅乾
- 黑啤酒麵包
- 達克瓦茲 Dacquois

## 主食作品

- 蔬菜燉羊肉
- 牛肉可樂餅
- 小卷 (醬汁:醬油醋薑末冰糖) 待加食譜
- 糖醋排骨待加食譜
- 蝦仁蛋待問