

國立員林農工 105 學年度第 二 學期活動紀錄

主題	<input type="checkbox"/> 行政業務 <input type="checkbox"/> 性平教育 <input type="checkbox"/> 品格教育 <input type="checkbox"/> 衛生教育 <input type="checkbox"/> 環境教育 <input type="checkbox"/> 國際教育 <input type="checkbox"/> 家庭教育 <input type="checkbox"/> 語文教育 <input type="checkbox"/> 生命教育 <input type="checkbox"/> 生涯發展 <input type="checkbox"/> 就業輔導 <input checked="" type="checkbox"/> 專業技能 <input type="checkbox"/> 藝術教育 <input type="checkbox"/> 科學教育 <input type="checkbox"/> 體育教育 <input type="checkbox"/> 其他		
活動名稱	健康畜產品研習		
辦理單位	畜產保健科	協辦單位	
時間	106 年 5 月 3 日	地點	畜保科
參與教師	27 人	參與學生	24 人
內容概述	<p>一、05/03 健康畜產品研習～蛋、乳製品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酸乳飲料製作(可爾必斯) 2. 黃金皮蛋製作 3. 雪莓娘製作 <p>(一) 健康畜產品之探討與製作方法講解</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酸乳飲料(可爾必斯)之特性。 2. 常見酸乳飲料沉澱失敗因素。 3. 皮蛋製成原理及操作要領。 <p>(二) 酸乳飲料之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酸乳飲料(可爾必斯)殺菌注意事項 2. 酸乳飲料各種酸的調配與添加 <p>(三) 雪莓娘之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 雪莓娘實作。 <p>(四)黃金皮蛋之製作</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 黃金皮蛋製作之原理。 2. 黃金皮蛋鹼液的調配。 3. 黃金皮蛋浸泡期間注意事項 		
活動照片			



講師準備工作～雪莓娘用蛋糕



參加同仁簽到



課程講解-雪莓娘、可爾必斯、黃金皮蛋



課程講解-雪莓娘、可爾必斯、黃金皮蛋



參與教師與同學共同努力製作



參與教師與同學共同努力製作



參與教師與同學共同努力製作



參與教師與同學共同努力製作



同學的可爾必斯作品



同學的可爾必斯作品



講師示範～雪莓娘



講師示範～雪莓娘



講師示範～雪莓娘



雪莓娘成品



黃金皮蛋製作講解



黃金皮蛋製作



黃金皮蛋成品探討



黃金皮蛋成品探討