



用甜點說愛，零失敗手作獻禮

免烤箱檸檬乳酪蛋糕 + 誘人鹹甜米香酥



- 一、 課程目的：為完整呈現臺灣農產好滋味，於母親節前夕特別企劃，選用地「無毒黃檸檬×國產蜂蜜×優質好米」，將黃檸檬榨取的天然果汁與香氣四溢的檸檬皮作為靈魂，搭配蜂蜜調味，酸甜清爽、入口即化。不需烤箱，零門檻也能端出精品甜點；並以優質白米為基底，親手製作天然鹹甜調味，酥脆化口，製成滿載家鄉味的米香酥，讓媽媽重溫幸福回憶。特別邀請臺南地區農會家政班萬能烘培師 - 鄭琬禱班長，分享獨門步驟，即使第一次下廚也能輕鬆成功。透過手作讓媽媽收到最有溫度的驚喜，不僅以雙手傾訴愛意，更用行動支持臺灣農業，於日常生活中實踐。
- 二、 課程日期：115 年 5 月 6 日 (星期三) 下午 13:15 至 16:15 分。
- 三、 課程地點：中華民國農會(臺中市霧峰區吉峰西路 68 號) 2F 第一會議室。
- 四、 招生名額：以 30 組為限。(組數有限，欲報從速！)
- 五、 報名方式：即日起至 4 月 22 日(星期三)止，為媽媽預約一份「手作的愛」：
598 元/人；詳情請參閱活動報名表及相關網址。
- 六、 課程規劃

時間	課程名稱	課程綱要	主持人/講師
13:15 前	報到完畢		
13:15~16:15	食饗在地 果真健康	<ul style="list-style-type: none"> ● 季節蔬果選擇與應用 ● 免烤箱冷藏技法 ● 黃金比例檸檬乳酪蛋糕 D I Y 	臺南市臺南地區農會 家政班班長 鄭琬禱 老師
	米香傳愛 甜蜜獻禮	<ul style="list-style-type: none"> ● 米香四溢傳統零嘴現代演繹 ● 鹹甜雙風味比例秘訣公開傳授 ● 誘人鹹甜米香酥實作 	
16:15~	賦歸 (攜帶回檸檬乳酪蛋糕 (含模具及精美提盒) 6 吋 1 顆及誘人鹹甜米香酥 5 片。)		

※ 課程名稱或內容若有異動，將以授課老師為主



用甜點說愛，零失敗手作獻禮

免烤箱檸檬乳酪蛋糕 + 誘人鹹甜米香酥

課程概述

- ★ 季節蔬果選擇與應用
- ★ 免烤箱冷藏技法
- ★ 黃金比例檸檬乳酪蛋糕 D I Y
- ★ 米香四溢傳統零嘴現代演繹
- ★ 鹹甜雙風味比例秘訣公開傳授
- ★ 誘人鹹甜米香酥實作



★僅為示意圖；授課老師將依當季食材些微調整，可攜帶回檸檬乳酪蛋糕（含模具及精美提盒）6吋1顆及誘人鹹甜米香酥5片。

活動日期	115年5月6日(星期三)	報名費用	598元
姓名		性別	
聯絡地址	□□□		
聯絡電話	市話：	手機：	
E-Mail			

★ 注意事項：

1. 【農藝學×學容易】推廣教室本梯次以30人為限，須滿20人才開班，不足額時將另行通知。
2. 報名方式：
 - ① 填寫本報名表後傳真至 04-24854573
 - ② 電話報名專線：(04) 24853063 轉 209(陳小姐)
 - ③ 掃描右方 QR Code 網路報名
報名網址：<https://reurl.cc/ae4ErZ>
3. 即日起至4月22日截止報名，報名完成後請於5日內完成繳費(請於4月24日下午5時前繳交)，繳費方式：
 - ① 可於繳費截止日前至中華民國農會推廣部家政課現場繳交 (台中市霧峰區吉峰西路68號 B1)
 - ② 匯款至戶名：中華民國農會，帳號 171004006173 (台灣銀行-德芳分行)
匯款完成後請以電話確認，以俾核對。
4. 活動期間若遇天災氣候等不可預期之變數，將另行通知擇期舉行，除以上不可抗力之因素外，費用已繳視同同意上述內容，不得以其他理由要求退費。

