

的東西，自己不衛生，做出來的東西怎能吃呢？

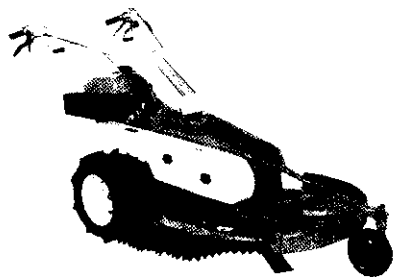
剛開始要做麵包，很多材料都不認識，什麼叫快速酵母、什麼是高筋、低筋麵粉，真傷腦筋。老師把配方給我們，要我們按照上面的重量秤好，可是問題又來了，平常沒用過「秤」的同學，看不懂秤；一陣手忙腳亂，加上七嘴八舌後才搞定。當材料放在攪拌缸中攪拌完成，經過發酵、整形、到最後發酵後才能進烤箱，這時才是最緊張的時刻。老師雖曾告訴我們烤箱溫度要調到幾度，烘培時間多少，但那都是大約的，因為每個烤箱的性子都不同，時間自然就不同。可是老師又叫我們不能老是將烤箱開來開去的，以免溫度失常。這時老師當然比我們更緊張，寸步不離的跟著我們的烤箱。一會兒這邊同學叫，一會兒那邊叫，看老師跟著我們忙得團團轉。當成品出爐時，一種十足的成就感洋溢於臉上。不過好玩的事這時發生了，有同學一聲慘叫，驚醒所有人：「怎麼我的甜麵包是鹹的，而且好鹹喔！」原來她把鹽當作糖，秤錯了。有人忘了放酵母，那麵糰等了好久就是長不大，人家都做好了，她只好做「爐主」了！

新鮮人做新鮮事，很好玩！為期5個月的研習很快就結束了，回想起來真是酸甜苦辣五味雜陳。每天下午4、5點前就要把家裡的晚餐料理好，來不及填飽肚子就要上學，身為班長的我，每次上課前還要為大家準備所有材料，怕有所遺漏，總要比別人先到。等忙完一段落，再來管肚子的事。有時跟本沒時間，就當在減肥，一餐不吃也沒關係。有幸的是，本班同學竟然有兩位大廚師，一葷一素，且手藝絕佳。課堂中邊做麵包、土司，還有口味一

級棒的點心吃。同學都有感到這不像在減肥，倒是越減越肥了！大家情同姊妹，互相合作，連老師都說這是她們教書這麼多年來，從沒見過這麼好的情形，大家的學習精神比在校生還好，領悟力也比在校生強，老師自然就更賣力的教了。

檢定考試對大家來說，如臨大敵，那情形比大學聯考還緊張。同學們必勝的決心很堅強，術科在平常的練習都很熟練了，可是學科要背，可就吃力了。但無論如何，辛苦了這麼久，為的就是這張證照，這才能證明我們是學有專長了，不是嗎？很感謝農政單位舉辦這次訓練，讓我們擁有了第二專長，往後若有需要，將一展身手。不過，「烘培食品」內容還很多，我們只是學到皮毛而已，期望主辦單位能再開辦進階班，讓我們學習得更專精。謝謝！

日本原裝OREC牌．割草效率專家
AM80 有機農法最佳幫手
割草寬幅800mm，高度0-80mm



特點：

- (1)前進四段，後退兩段。
- (2)手把高低、左右可調整。
- (3)割草高度可調整。
- (4)手煞車式。

竹下農機股份有限公司

台北市武昌街2段118號之1

服務專線：02-2389-3896 FAX02-2361-4134

台中市東山路一段55號之10

服務專線：04-4360780 FAX：04-4371325