

翻糖〈塑糖〉藝術~節慶蛋糕之塑糖捏花技術研習

活動日期：105 年 05 月 08 日星期日

活動地點：大華科技大學 學院樓二樓 創意烘焙教室

指導單位：105 年度北區技專校院教學資源中心計畫

主辦單位：大華科技大學~觀光管理系

名額：由於本次活動全程免費，受限於器具使用，名額限額 36 位，依報名先後順序錄取。

宗旨及目的：

近年來糕點藝術盛行翻糖藝術的各項造型創作，源自於蛋糕裝飾與製作糖偶藝術，呈現在不同場合的美麗與藝術結合表現，堪稱為糕點藝術之精品。翻糖〈塑糖〉不同於以往所吃的甜點，特別商請糕點藝術專精的何國熙老師蒞臨指導，藉由大師巧手得以塑造出各式各樣的造型甜點藝術，充分表現了翻糖〈塑糖〉運用的各項技巧，造就蛋糕裝飾或公仔玩偶成爲了當今糕點藝術技術主流之一！讓糕點藝術不僅滿足人們溫馨的視覺與飽暖感受，更成爲一項心與新的技藝傳承！

活動流程

活動日期	05 月 08 日（星期日）
活動地點	學院樓二樓創意烘焙教室
09:00 - 09:10	報到
09:10 - 09:40	翻糖介紹、講解魔術巧克力的製作原理與製作
09:40 - 11:00	製作魔術巧克力捏花塑型
11:00 - 12:00	蛋糕造型設計~魔術巧克力造型製作
12:00 - 13:00	午餐
13:00 - 14:00	蛋糕造型設計完成
14:00 - 16:00	糖偶—創作造型完成
16:00~	賦歸

報名方式：

即日起至民國 105 年 04 月 29 日 17:00 止，至線上報名系統完成資料填寫。

(因名額有限，**優先錄取校外相關業從業人員**，請明白註明職業，錄取名單將另於觀光管理系系網公告)

報名網址如下

<http://activity.tust.edu.tw/>

(身份別：請以**校外人士**進行報名)

帳號：身分證

密碼：E-Mail

參加者將以 E-mail 核發「研習證明」電子檔~

承辦人：大華科技大學 觀光管理系朱秋樺講師

聯絡人：大華科技大學 觀光管理系黃雍惠小姐

電話：(03) 5927700 #2247 傳真：03-5928400

E-mail：tmd@tust.edu.tw(黃雍惠小姐)