



108 學年度蘭陽校園全發院住宿書院活動 - 暖聖淡薑,情意久酒

時間：2019-12-11

地點：蘭陽校園開心廚房

在此活動中學生們體驗到如何製作好吃的薑餅人以及品嚐異國的熱紅酒,活動一開始學生們可以自由選擇體驗的組別,由大四的學姊和飲品社的幹部以及指導老師紀珊如老師一同教學參加的同學如何製作薑餅人以及熱紅酒,在薑餅人的組別同學先將麵粉以及奶油混合知再加入砂糖,運用搓揉的手法將麵粉以及奶油融合再一起,這樣的做法會讓薑餅融合以及使薑餅的口感變得更好,指導老師紀珊如老師更解釋更多製作薑餅人的好吃秘訣,參加的同學一邊製作薑餅人一邊聽著指導老師講解,這樣使同學能夠更清楚明白以及學以致用,再來就是把薑餅人放進預熱好的烤箱,等待出爐就可以用所提供的有色糖霜進行裝飾,參加的同學都依照自己喜歡的方式裝飾自己所製作的薑餅人！再來熱紅酒的組別一開始先清洗所需水果以及把水果切成丁狀這樣更能夠入味以及更好入口,指導老師紀珊如老師教導學生如何製作熱紅酒,所需的果汁量或是要加多少紅酒這些都是有秘訣的！製作完成薑餅人以及熱紅酒之後,參加的同學都臉上掛著滿足的微笑,拍下自己所製作薑餅人跟自己的朋友分享這份喜悅,這就是『暖聖淡薑,情意久酒』所想達成的目標,在冷冷的冬天享受這無限溫暖的回憶以及體驗。



手作紅酒的配料



使用模型製作餅乾的造型



製作薑餅人：)