農情食課微學分課程 江舟航指導製作磅蛋糕

學校要聞

【林曉薇淡水報導】USR農情食課－無毒、有機印象淡水計畫5月20日上午10時在真理大學烘焙教室舉辦「馬偕醫師的美味餐桌—香草萊姆咖啡磅蛋糕」活動，由文青甜點師江舟航帶領大家製作，近20人參與。

江舟航首先講解並示範製作過程，首先將奶油和細砂糖以打蛋器打發直到呈現乳霜狀；接著分次將兩顆雞蛋加入乳霜中拌勻至完全吸收，再篩入麵粉拌勻；然後倒入濃縮咖啡液、咖啡酒及香草莢醬和麵糊拌勻；最後在磅蛋糕模具中鋪上烘焙紙並倒入面糊後，在表面撒上碎核桃，以攝氏180度烘烤10分鐘後，用刀子在蛋糕中間切一條線，再以攝氏170度烤30分鐘，出爐後放涼即可食用。

在學生們開始製作前，江舟航提醒製作過程需要注意事項，如烤箱要提前10分鐘預熱，不然會影響蛋糕的口感、從冰箱取出的鮮奶油可以先過熱水會比較好打發、攪拌過程中不把咖啡攪拌均勻的話可以做成大理石紋路的磅蛋糕等。之後學生們開始動手製作，老師在一旁給予適時的指點與協助，過程順利。蛋糕出爐後，教室由瀰漫著咖啡味的蛋糕香氣，所有學生臉上都掛著滿足的笑容。

資管三廖品鈞表示此活動CP值很高，老師的講解也清楚明瞭，咖啡和奶油融合其中，讓磅蛋糕的口味十分調和，之後有類似的活動還會再參與。

淡江時報