

	課程名稱	基礎烘焙實習			
	英文	中文		英文	中文
1	Pumpkin puree	南瓜糊	21	Fudge	軟糖
2	Parchment paper	烤盤紙	22	Truffles	松露巧克力
3	Cinnamon	肉桂	23	Meringue	起泡蛋白
4	Pecan	胡桃	24	Whipped cream	鮮奶油
5	Vanilla extract	香草精	25	Cornstarch	玉米澱粉
6	cranberries	蔓越莓	26	Fat-free yogurt	脫脂優格
7	All-purpose Flour	中筋麵粉	27	Pancakes	煎餅
8	Bread Flour	高筋麵粉(麵包)	28	Cream cheese	奶油乳酪
9	Cake Flour	低筋麵粉	29	Baking powder	泡打粉
10	Pastry Flour	低筋麵粉 (但是蛋白質較 cake flour 高)	30	Baking soda	小蘇打粉
11	Gelatin Leaves	吉利片	31	Pan	烤盤
12	Vanilla Bean	香草夾	32	Dust	粉末
13	Granulated Sugar	細砂糖	33	Confectioners' sugar	糖粉
14	Icing Sugar	糖粉	34	Sieve	篩網
15	Couverture	調溫巧克力	35	Soufflé	舒芙雷
16	Caramel	焦糖	36	Corn syrup	玉米糖漿
17	Pastry	酥皮點心	37	Trehalose	海藻糖
18	Mousse	慕斯	38	Chiffon Cake	戚風蛋糕
19	Lemonade	檸檬風味	39	Cream of tartar	塔塔粉
20	Batter	麵糊	40	Paring knife	削皮刀

	課程名稱	進階烘焙實習			
	英文	中文		英文	中文
1	Active dry yeast	活性乾酵母	21	Sponge-Dough Method	中種發酵法
2	Dough	麵糰	22	Mould	模具
3	Punch	翻麵	23	Custard powder	卡士達粉
4	Knead	揉麵	24	Margarine	植物性奶油
5	Gluten	麵筋	25	Puff pastry margarine	起酥油
6	Proofing	發酵	26	Rest	鬆弛
7	Braided	編辮子	27	Humidity	濕度
8	Croissant	牛角麵包	28	Pan spray	烤盤油
9	Whole wheat bread	全麥麵包	29	Topping	配料
10	A loaf of bread	一條吐司	30	Fragrant peel	香橙皮
11	Longan with red wine bread	酒釀桂圓麵包	31	Ferment	發酵
12	Bagle	貝果	32	Kaiser Bread	帝王麵包
13	Scone	司康	33	Ciabatta	拖鞋麵包(一種扁長的義大利麵包)
14	Muffin	馬芬蛋糕	34	Bread improver	麵包改良劑
15	Custard bread	克林姆麵包	35	Bread premix	預拌粉
16	Straight Dough Method	直接發酵法	36	Invert sugar	轉化糖
17	Basic Fermentation	基本發酵	37	Chocolate vermicelli	巧克力米
18	Focaccia	佛卡夏	38	Marshmallow	棉花糖
19	Brew Process	液體發酵法	39	Caster sugar	細砂糖
20	Rounding	滾圓	40	Raisin	葡萄乾