

## 社教館親子共廚 分享作派樂趣

〔記者李三輪／高雄報導〕市立社教館於昨在三民區十全國小舉辦一場「簡單甜點」乳酪水果派」活動，教親子們利用當季水果搭配乳酪，做出奶香濃郁的美味甜點，讓二百名親子體驗自己動手做甜點的樂趣，小朋友與家長們都齊心協力的製作乳酪派，現場充滿甜蜜又幸福的氛圍。

「簡單甜點」乳酪水果派」活動是社教館精心策劃，三民社教站承辦，由經驗豐富的陳金鳳老師教學，陳老師示範先將水餃皮平放，接著舖上已切丁的新鮮水果，並填入起司乳酪，加點巧克力醬及煉乳點綴，然後再蓋上另一片水餃皮，再把邊緣用叉子壓緊，乳酪水果派就完成囉。接下來就把做好的成品放至平底鍋加熱二分鐘，水果派就變成香甜可口的美味點心。

陳老師也鼓勵親子們在家一起動手做，就讀小五的張雅筑和妹妹，在媽媽的指導下，非常細心的塗抹內餡及擺放水果，並用最喜愛的巧克力醬畫出可愛圖案，兩人合作無間地完成作品後，都迫不及待的想要品嚐親手做的美味甜點。

和爸爸、媽媽一起來的陳怡蓁，手上端著剛煎好的乳酪水果派，露出開心的笑容，邊品嚐邊笑著說這是她第一個親手完成的甜點，超好吃的！帶著一雙兒女來參加活動的邱媽媽說，她們全家都是社教館親子活動超級粉絲，常利用假日跟著社教館走透透，陪伴孩子一起動手做美食、手工藝品等，感謝主辦單位用心規劃每一場活動。

營業項目 廣告刊登 特派/記者/部落客 購物專區



最新新聞 鮮新聞 鮮美食 影音專區 人物誌 文青論壇 好康優惠

鮮來購 電子報

站內搜尋...

搜尋

## 高市社教館前進十全國小 指導 200名親子手作乳酪水果派

2018/10/21 下午 04:42:56 記者:高培德 Viewed:60

高市社教館10月21日前進三民區十全國小辦理「簡單甜點~乳酪水果派」活動，邀請講師陳金鳳示範利用乳酪、水餃皮、蘋果、香蕉、奇異果、火龍果、鳳梨、煉乳、巧克力醬等食材搭配平底鍋，指導200名親子製作美味甜點，小五生張雅筑與母親和胞妹報名參與，姊妹倆細心塗抹內餡及擺盤水果，再用最愛巧克力醬畫出卡娃伊圖案，完成後迫不及待品嚐手藝。





陳怡秦和父母一起端著剛起鍋水果派，臉上洋溢幸福笑容，直呼「超好吃」。邱媽媽帶著兩名兒女到場，她說全家都是社教館超級粉絲，感謝主辦單位用心規劃活動。圖／社教館提供、文／高培德



影音

鮮週報150...

鮮週報第1...

讀者互動

0則留言 排序依據 最舊

新增回應.....

Facebook 留言外掛程式

環保帶回家 限塑不用怕  
造型購物袋  
只要28元起

幸福·樂·分享  
最夯鮮果飲系列  
邀請大家來嘗鮮

延伸閱讀...

高市社教館前進十全國小 指導200名親子手作乳酪水果派  
【閱讀】(2018/10/21) 高市社教館10月21日前進三民區十全國小辦理「簡單甜點~乳酪水果派」活動，邀請講師陳金鳳示範利用乳酪、水餃皮、蘋果、香蕉、奇異果、火龍果、鳳梨、煉乳、巧克力

