

# 110年聖誕融合 點心製作活動



時間：110年12月24日14:00~15:45  
地點：特教班教室

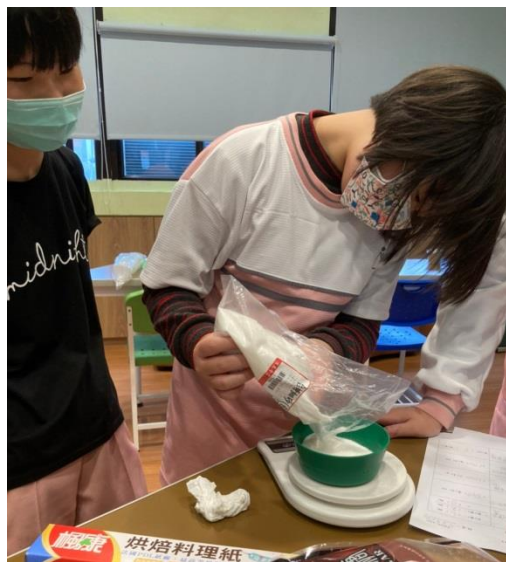




# 「特」製黑糖布丁-秤量材料



哇！學姐的打蛋技術一流！



阿阿阿倒超過了！



學姐有幫我標記刻度線喔！







# 「特」製黑糖布丁-攪拌分裝



要小心拿好濾網才不會灑出來...



加入黑糖會更好吃喔！



開蒸啦～好期待！







成品及合照

