

英式經典司康+檸檬霜淋醬 烘焙製作

親子
共學



日期：2019/7/27(六) 10:00 - 12:30 am
地點：國立科學工藝博物館北館
2樓烹調的科學常設展示廳-家庭廚房

您品嚐過司康嗎？在您記憶中的司康是「外酥內軟」又或是「又硬又乾」令人難以下嚥呢？

這回，我們要帶您透過親手製作，來顛覆對司康的刻板印象，讓司康酥酥軟軟的口感驚艷您的味蕾。

主題：「英式經典司康+檸檬霜淋醬」烘焙製作課程

費用：每組NT 680元。(1大1小)

年齡限制：滿3~12歲(含)以下歲孩童報名須由一位成人陪同參加，如1大2小，兩位孩子皆已滿三歲，請報名兩組。

成品：每組製作「英式經典司康」12顆及「檸檬霜淋醬」1份。

[報名去→](#)

