

1.

這次活動讓我學習到很多，也從研習會上學習到全素的甜點也可以做的那麼好吃，但也是需要師傅想很久的時間研發出來的，雖然位置有點遠看不太到師父的製作過程，但有講義可以讓我們做筆記也讓我方便記錄重點，如果有類似的活動我會繼續來參加，不僅可以讓我來學習也可以認識到其他業者，讓我眼界開闊不少，只是下雨天讓來的路上增加許多不便，可能可以先提前勘天氣預報找一天好天氣來舉辦，應該會有更多人來參加，謝謝講師跟老師助手們。

2.

老師教的東西都很特別，我覺得很新奇，像第一位老師製作的甜點吃起來很像磅蛋糕，可是居然是素食的，讓我學到原來素食也可以製作的那麼好吃，而且短短的時間就可以完成了，好險有作筆記，到時候回家就可以自己做來吃吃看，老師製作的配方好像跟講義有一點點不一樣但老師說沒關係，不影響製作過程和結果，這一趟研習會讓我認識到很多新奇的東西，下可如果還有機會我還會想再來參加的，下次想學習不一樣的東西，尤其是關於素食類的。

3.

第一次參加研習會所以對很多事都很好奇，過程中都有看到老師製作的過程跟試摸做好的麵糰觸感，讓我對產品清楚不少，也了解為什麼要加某些材料，可以讓成品做出來更好吃，跟增加特色，對我在產品製作可以增加不少創意，在老師提前製作跟現場製作的產品吃起來口感跟味道有點差別但不大，很謝謝老師還特別花時間提前做讓我們知道跟現場出爐的吃起來哪裡會有差別，也很謝謝蔬食系的老師跟助手，舉辦這場研習會可以讓我們來學習。

4.

因為在佛光大學的首頁看到烘焙研習會所以來參加看看，沒想到可以學到不少知識，沒想到素食也可以用烘焙的方式做出來，感覺蠻特別的，老師有給講義可以讓我做紀錄，也讓我比較好看的清楚是用那些材料製作出來的，其實材料也不難找，蠻多是天然的食材，這次的研習會是一個很特別的經驗，如果有機會下一次我想學習看看料理的素食跟麵包、蛋糕的素食是怎麼製作的，是不是會跟平常的製作方式有差，還是材料上有什麼更改。

5.

謝謝講師和老師跟助手，我來這場研習會有學習到蔬食不僅可以吃得健康又可以保護環境，而且講師做的東西也都很好吃，有學習到油皮是怎麼製作的，跟豬油的做起來有什麼差別，老師是做奶油的，好像有比較黏一點，但吃起來也很香，油皮摸起來也很有彈性，之後我在家也會來嘗試做做看，希望做起來也會跟講師做得差不多，之後想多接觸關於素食的產品，感覺可以多往這方面學習，也可以多保護地球環境，如果有機會會想再來佛光大學參加活動。