

育德工家國中技藝教育

學年度

餐旅職群

課程講義及學習單

國中：柳營國中

班級：901

姓名：葉芸臻 *by Hany Potter*

座號：23

任課教師：蔡佩君 老師

育德導師：鄭志平 老師



育德工家

育德工家

育.德.上.課.好好好玩...

我的小檔案 Harry Potter ♡

一、姓名：葉芸臻

二、生日：95. 06. 23

三、星座：巨蟹

四、電話：

五、LINE：

六、地址：

七、家中成員：

稱謂	姓名	年齡	職業

八、最喜歡的人事物：

九、最得意的事：

九、我的優／缺點：

十、學習期待／目標：

※給老師的話：

國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：109年10月20日

主題名稱	廚藝製作5	單元名稱	西式點心——Cookies
使用材料	奶油100 細砂糖85 雞蛋50 低粉165 泡打粉3	巧克力豆70 160/160°C 20~25 Mins	
使用設備	烤箱, 鍋盆	上課教室	中2教室

【製作方法】

1. 奶油加細砂糖攪拌
2. 加入蛋
3. 加低粉、泡打粉和巧克力豆
4. 放入袋子
5. 擠出造型

【注意事項】

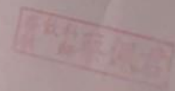
△ 蛋分2次下, 以免油過多無法吸收

容易油水分離

【學習情形與心得】

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 心得或我想對老師說的話：					

Wonderful ~



國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：2020年10月27日

主題名稱	飲料調製食物	單元名稱	茶的分類與沖泡-珍珠奶茶
使用材料	1. 茶葉 2茶匙 2. 果糖 3. 奶精粉 4. 珍珠		
使用設備	1. 吧叉匙 # 搖酒器 2. 量酒器 3. 咖啡茶匙	上課教室	中2教室

【製作方法】

1. 珍珠加入滾水中，煮15mins. 悶25mins
2. 茶葉加100C.C. 熱水，悶15mins. 過濾
3. 奶精2匙、果糖1盎司、將紅茶沖入放冰塊搖盪後完成
4. 放入珍珠即可

【注意事項】

△珍珠要邊加邊攪

→ 這樣容易沉底燒焦

【學習情形與心得】

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 心得或我想對老師說的話：					



國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：109年11月10日

主題名稱	廚藝製作	單元名稱	烘焙實務-杏仁瓦片
使用材料	1. 蛋白 120g b. 杏仁片 100g 2. 砂糖 50g 3. 奶油 30g 4. 玉米粉 20g 5. 低粉 30g		180 / 180°C, 15mins
使用設備	鋼盆	上課教室	中 2 教室

【製作方法】

1. 糖、蛋白混合
2. 低粉過篩
3. 加入糖&蛋白中
4. 再放入杏仁片
5. 拿出 2 個新烤盤
6. 放上烤盤間隔排好
7. 放進烤箱 180/180°C, 15mins

【注意事項】

1. 小心不被燙傷
2. 過篩注意不被刮傷

→ 新網鋼絲凸起易割傷

【學習情形與心得】

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. 心得或我想對老師說的話：

Great!!!



國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：10年11月24日

主題名稱	廚藝製作b	單元名稱	法國吐司
使用材料	吐司x4 蛋x3 牛奶150cc 糖 鹽		
使用設備	鍋子	上課教室	中2 classroom

【製作方法】

1. 土司切片(4)
2. 蛋、牛奶、糖、鹽拌勻
3. 蛋液放盤，吐司放入吸蛋液
4. 放入鍋煎至全黃

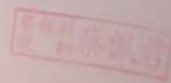
【注意事項】

△ 注意不燒焦

火的掌握很重要

【學習情形與心得】

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 心得或我想對老師說的話：					



國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：110年12月9日

主題名稱	廚藝製作 7	單元名稱	什錦炒麵
使用材料	油麵 豬肉絲 香菇 x1 洋蔥 x5 木耳 1/4 紅蘿蔔 x1 彩椒 x 1/8 西蘭花 x2 蒜 x1 烏醋 x1	香油 x1	
使用設備	鍋子, 鍋鏟	上課教室	中 2 classroom

【製作方法】

1. 切細、切片、切段備用
2. 麵約 2~3 人份，沖洗攪乾
3. 以油爆香炒
4. 放蔥炒
5. 用鍋鏟、長筷均勻翻動拌
6. 加油調味
7. 放烏醋、香油炒

8. 油均勻融入食材，灑胡椒粉 + 拌

【注意事項】

△不要被刀子切到

刀子握法對、距離、手感抓好~
OK 的 ☺

【學習情形與心得】

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 心得或我想對老師說的話：					



國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：110年 12月 22日

主題名稱	廚芝 make 10	單元名稱	蔥油餅
使用材料	麵粉 400g water 180g (H) water 100g (C) salt 5g 沙拉油	perk meat 35g 蔥 175g salt	
使用設備	鍋子, 鍋鏟	上課教室	中 2 classroom

【製作方法】

1. 過篩加入盆加 salt
 2. 用叉力拌成團
 3. 加 cold water, 拌成塊
 4. 麵團放上大理石板
 5. 揉出長度
 6. 用 3 星號切成蔥花
1. 撒 3 星號, 均勻分布
2. 均勻放上 salt + 油
 3. 捲長條
 4. 靜置 30 min

【注意事項】

△ 放上 salt 要均勻灑

→ 這樣才不會導致某了區塊太鹹

【學習情形與心得】

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1. 我能瞭解本單元教材內容——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 我能正確的選用工具操作本單元——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 我在操作過程能不做出危險動作——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 我能保持乾淨的上課環境——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 我上課能認真聽講與操作	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 心得或我想對老師說的話：					

國民中學技藝教育課程-單元教學活動【實作單。學習單】

合作高職：育德工家

職群：餐旅

日期：10 年 11 月 29 日

主題名稱	麵芝 make 11	單元名稱	水餃
使用材料	pork 80g pork 30g ginger x 30g 蔥花 40g		
使用設備	鍋子, 鍋蓋	上課教室	中 2 classroom

【製作方法】

1. 放入盆中
2. 加 sugar
3. 水分3次加
4. 加 pork+蔥花+ginger+白胡椒
5. 水滾加入包好的 dumplings

【注意事項】

△水要分3次加!

這樣才能煮熟透

【學習情形與心得】

1. 我能瞭解本單元教材內容——
2. 我能正確的選用工具操作本單元——
3. 我在操作過程能不做出危險動作——
4. 我可以愛惜使用實習的材料及工具——
5. 我能保持乾淨的上課環境——
6. 我上課能認真聽講與操作——
7. 實習過程中同學和我都能相互協助——
8. 心得或我想對老師說的話：

	非常同意	同意	無意見	不同意	非常不同意
1.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

育德工家
餐旅職群