

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 2. 砂糖 50g 3. 奶油 30g 4. 玉米粉 20g 5. 低粉 30g b. 杏仁片 100g		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

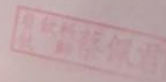
→ 新網鋼線凸起易割傷

【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：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 x1/8 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 心

【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】

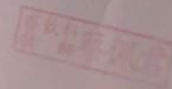
△ 蛋分2次下, 以免油過多無法吸收

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. 關25mins
2. 茶葉加100C.C. 熱水，開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：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 x1/8 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 心

【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. 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"/>



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11月05日

主題名稱	飲料調製實務3	單元名稱	蝶豆花蘇打
使用材料	蝶豆花 小蘇打 temon water		
使用設備	杯子	上課教室	中2 Classroom

【製作方法】

1. 取 5~6 蝶豆花 + 200ml Hot Water
2. 加入 50ml 蜂蜜
3. 50ml 小蘇打
4. 實心 Ice ~ 7 分滿
5. 加碎冰壓緊
6. 倒 30ml Temon water

【注意事項】

△ 不要打翻蝶豆花 ...

很燙要小心~

【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"/>

