

柚家飄香

一、教學目標：

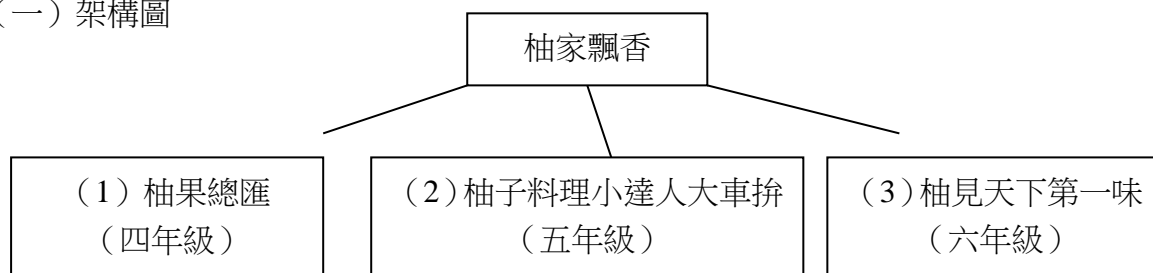
- 1.能了解柚子果肉的營養價值。
- 2.能嘗試柚子不同層次的食用方法。
- 3.能動手 DIY 做出二～三種風味的柚子料理或創意料理。

二、教學動機：

中秋節過後，家中剩下很多文旦，如何做妥善處理，任意腐壞或趕緊吃完？或挪作其他用途，請小朋友共同來催生，經過大家共同討論之後，多數決議，果肉能設計出多種不同食物烹調料理。

三、創意教學實施策略：

(一) 架構圖



(1) 柚果總匯

活動一：

- 1.暖身：首先由四年級開始實施料理教學，從最簡單的『水果總匯大集合』下手，請小朋友準備自己喜歡的水果。
- 2.大家一起來動手：加入各式水果及柚子的沙拉，將是孩子們學習 走進廚房的第一部，也藉了解媽媽做料理的辛苦與喜悅。
- 3.開動了！大夥兒一起分享大家的成果。

(2) 柚子料理小達人大車拚

活動二：

- 1.介紹柚子果肉吃起來有何口感，進而品嚐果肉的酸度與甜度，做出區分以利於接下來食材料理之進行。
- 2.準備『柚子壽司』料理食材：有米飯、柚子果肉、紫菜皮、肉鬆、小黃瓜，依自己喜歡的材料做出各項搭配。
- 3.再準備『羊肉燴柚絲』料理材料：有羊肉、豆瓣醬、芥藍菜、

柚子果肉、太白粉。

4.大家一起來分享好吃的東東了，ㄉ一西ㄌㄟ。

(3) 柚見天下第一味

活動三：

- 1.分組：學生分成三組，每一組分別設計出主菜、副菜（2種）湯共計四道柚子大餐。
- 2.排定練習時間表：主廚者回家和家人共同研議廚藝，以便日後競賽時大展身手。
- 3.廚藝大競賽－三組組員齊頭並進，分工合作。
- 4.美味大家嚐，大家一起品嚐並選出天下第一味！

(二) 創意教學成就評估

- 1.藉由親自動手做料理中，體會作料理的樂趣。
- 2.藉由分組實做與討論，進而使班上同學之間的感情更融洽，讓學生能了解溝通、傾聽、分享與接納的重要性。
- 3.除了實務能力的培養外，更重要的是情意表現方面，學生也能學到正確的料理態度，進而了解料理人的用心、費心與愛心。
- 4.藉由料理－廚藝大車拚中，體驗做家事的辛勞與合作的重要性，養成主動幫忙的好習慣。