

上課之前，關於～

巧克力

藍

單元評量標準？

請在便利貼上寫下三個問題的想法，並貼在白板上
(一題一張)

黃

為什麼設計這個課程？

3

2

1

教學可能進行方式？

綠

巧克力的定義？

資料來源：衛福部食藥署「巧克力之品名及標示規定問答集」
<http://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=214>

A2.(1)應有成分：

類型	黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力
成分	可可脂、可可粉 與(或)可可膏	可可脂、乳粉、 可可粉與(或)可 可膏	可可脂、乳粉

(2)內容物含量：

類型 內容物含量	黑巧克力	牛奶巧克力	白巧克力
總可可固形物(%)	≥ 35	≥ 25	-
-可可脂(%)	≥ 18	-	≥ 20
-非脂可可固形物(%)	≥ 14	≥ 2.5	-
牛乳固形物(%)	-	≥ 12	≥ 14

巧克力之品名及標示規定

2016年6月24日衛福部食藥署公告

實行日：2017年1月1日

歐盟/歐洲議會

允許巧克力中5%可可脂可用其他植物油取代

衛福部食藥署

→ 植物油取代可可脂未超過產品總重量5%者，品名附近應註明「可可脂中添加植物油」（或同義字樣）

→ 而添加量超過該產品總重量5%者，則應於品名前加標示「代可可脂」。

黑巧克力中可可脂重量若低於總重18%、白巧克力低於總重20%者，應改稱可可糖、可可風味糖等等。

資料來源：公告巧克力之品名及標示規定，清楚標示正確選購【發布日期：2016-06-24】

<http://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?id=20020&chk=fcb32678-beb0-45fb-964d-fb5f2325a286#.WG5S5PI95nl>

解釋-圖中巧克力

70% COCOA的意思是？

簡單來說，就是這片巧克力總重量有幾%是來自可可豆。

以**70%**為例，就是指可可膏（或可可塊）和可可脂的加總比例，其餘**30%**通常是*糖。

資料來源：巧克力有多純才能叫巧克力？

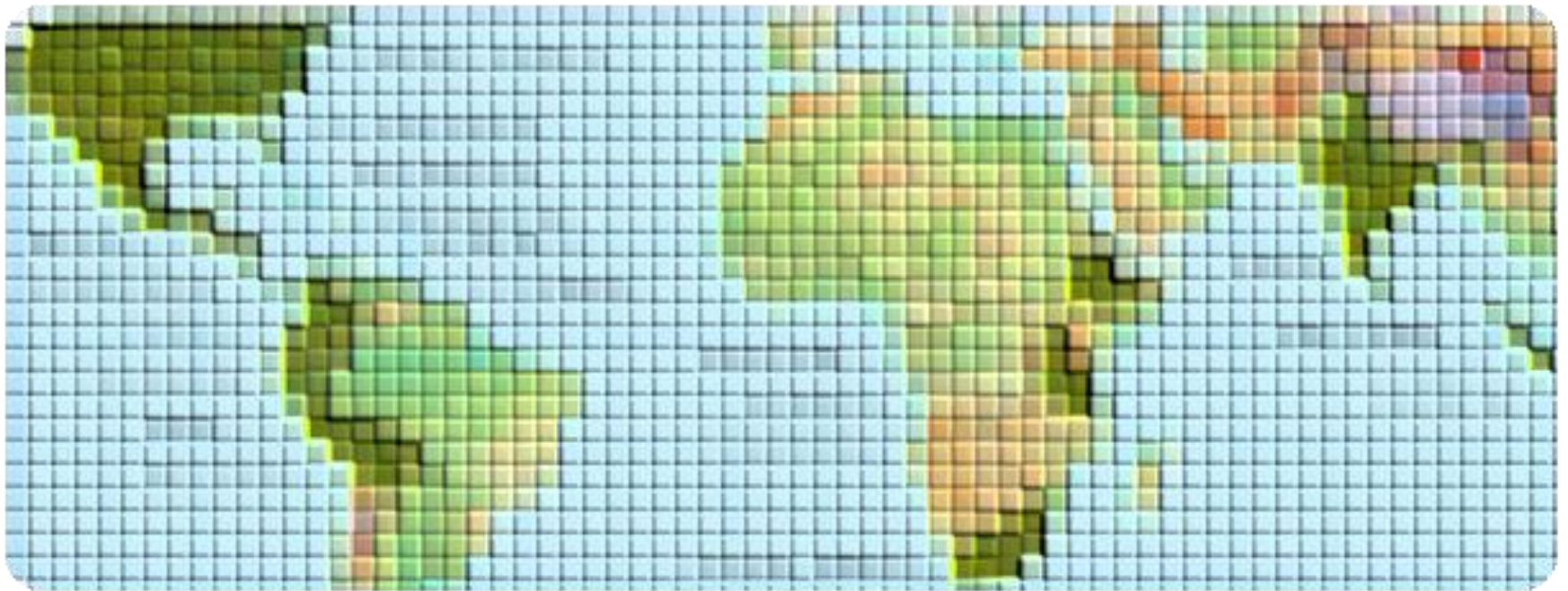
<https://www.newsmarket.com.tw/blog/77073/>



現在：巧克力是最受全世界歡迎的食物之一

但在古代的功能？

哪個國家讓巧克力遍佈世界？



巧克力課程規劃

★對應綜合活動領域能力指標例舉

2-4-1 妥善計劃與執行個人生活中重要事務。

3-4-4 探索世界各地的生活方式，展現自己對國際文化的理解與學習。

4-4-1 察覺人為或自然環境的危險情境，評估並運用最佳處理策略，以保護自己或他人。

★課程例舉

人際課程/節慶課程（聖誕節、母親節、交友）
文化（飲食、送禮）
食品加工

★融入重要議題例舉

國際教育-全球責任感（關懷弱勢）

基礎4-1-2了解並體會國際弱勢者的現象與處境

高階4-3-1辨識維護世界和平與國際正義的方法

食農教育

欣賞多元飲食文化、重視飲食倫理與感恩

重視公平交易、關心農村與小農福祉

上課之前，關於～

巧克力

請在便利貼上寫下三個問題的想法，並貼在白板上
(一題一張)

單元評量標準？

3

1

2

為什麼設計這個課程？

教學可能進行方式？

實作討論

巧克力成品觀摩展示

參考資料

- 食力
食藥署新規定「巧克力」須名符其實
<http://www.foodnext.net/news/newsnow/paper/4111133611>
- 巧克力製作流程
<https://funkychocolatetw.wordpress.com/2015/08/01/%E5%B7%A7%E5%85%8B%E5%8A%9B%E8%A3%BD%E4%BD%9C%E6%B5%81%E7%A8%8B/>
- 巧克力有多純才能叫巧克力？
<https://www.newsmarket.com.tw/blog/77073/>
- DISCOVERY 影片：原來如此---最愛巧克力