

課

前

大

挑

戰



第一次烹飪實習課





PART I

托盤中的材料是常見的烘焙材料
你能辨識它嗎？

視覺觀察

時間：5 分鐘

觀察材料外觀，記錄特徵，寫下可能的答案



味覺辨識

時間：5 分鐘

用小湯匙取材料試吃，檢核答案是否正確

記得用公匙喔~



答案

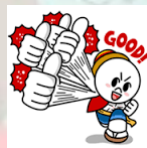
1 可可粉

2 糖粉

3 麵粉

4 細白砂糖

5 鹽



你猜對了嗎？



可以歸納出簡單的
辨識原則嗎？



PART II

學習電子秤的使用

秤量方法

放上袋子or 容器在秤面上→按歸零→視窗顯示
確認→再放入材料到達秤量克數

注意顯示箭頭，
要指向 g（公克）

秤的開關或許壞掉
---沒關係

開關

單位
轉換

歸零



小組任務分配

組長－擔任桌長

- ★請在自己的組別上，秤該項材料
- ★協助其他組組員秤量

組員

- ★請到分配的組別，秤該項材料

注意事項

1. 此材料為下週烹飪實習課的使用材料
2. 材料包裝袋的處理
(若有問題，可以請教該桌桌長)

秤量材料

糖	粉	125g
低筋麵粉		275g
可可	粉	40g
杏仁角		40g
杏仁粉		40g

①整理收拾②清點材料③貼上標籤