

國家教育研究院
108 年度愛學網系列徵集活動---教師創意教案
作品摘要介紹

組 別：國小組（含幼教） 國中組 高中職組

學習領域	國語文、餐旅群	作者姓名	劉殷佐、柯淑偉
作品名稱	文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉		
作品關鍵字 (3-5 個)	飲食文學、第九味、懷念食材、網狀圖		
適用階段	<input type="checkbox"/> 幼兒園 <input type="checkbox"/> 國民小學低、中、高年級 <input type="checkbox"/> 國民中學 <input checked="" type="checkbox"/> 高級中等學校		
國教院 自製媒體網址	1. https://stv.moe.edu.tw/co_video_content.php?p=158301&t=f 臺灣飲食文化的推手：高雄餐旅大學校長容繼業		
作品簡介	<p style="text-align: center;">教學流程圖</p> <p>教學流程圖</p> <ul style="list-style-type: none"> 引起動機(選用國教院自製影片-臺灣飲食文化的推手：高雄餐旅大學校長容繼業)開場 以〈總舖師〉、〈深夜食堂〉片段讓學生能連結生命中難忘的食物與味道 感受深刻的畫面 文本解構與思辨 <ul style="list-style-type: none"> 運用閱讀策略解構〈第九味〉文本 分組討論與分享 講解與實作報告 將文本情境遷移至生活情境上 分組實作-以網狀圖讓學生分組實作並報告 探尋料理的記憶與感動 <ul style="list-style-type: none"> 分享各組第九味的料理 製作關鍵食材產地、特性及料理報告書 名師大主廚 經專業教師指導相關料理注意事項 解說食材料理方式與指導學生處理食材 找尋心中的(第九味) <ul style="list-style-type: none"> 將蒐集到的食材製作成料理 分享料理中屬於自己的〈第九味〉 		
教學目標 設計理念	<p style="text-align: center;">素養導向課程設計脈絡</p> <p>素養導向課程設計脈絡</p> <ul style="list-style-type: none"> 學習單元：文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉 學科本質：國語文：閱讀理解；餐旅群：實務技能 核心概念：國語文：篇章與段落；餐旅群：製備與操作 單元目標：學生能夠歸納文本內容與篇章涵義、運用於生活情境上，並結合專業知能與生活經驗進而製作一道屬於自己生命中的料理與分享 核心素養： <ul style="list-style-type: none"> 國語文：國V-U-B3能以豐富的文化藝術涵養，陶冶優雅氣質，並將人文視野融入專業領域，強調技能與人性合一，塑造美好的生活情境。 餐旅群：餐U-B3具備藝術感知、欣賞、創作與鑑賞的能力，體會藝術創作與社會、歷史、文化之間的互動關係，透過生活美學的涵養，對美善的人事物，進行賞析、建構與分享。 		

作品封面圖檔
※請自行遴選
並提供 1~2 張
代表本作品封
面圖檔 (150dpi
以上), 供未來得
獎作品文宣編輯
印製運用。



108 年度愛學網系列徵集活動---教師創意教案
教案設計專用表格

<p>教學主題</p>	<p>文學與飲食的火花-生命印 記中難忘的〈第九味〉</p>	<p>設計者</p>	<p>劉殷佐、柯淑偉</p>				
<p>教學對象</p>	<p>技術型高中 餐飲技術科三年級</p>	<p>教學時數</p>	<p>六節課(三百分鐘)</p>				
<p>教學對象分析</p>	<p>學生環境背景(以 SWOT 分析)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <p>S</p> <p>1. 學生單純，學習動機較易引導</p> <p>2. 學生擁有多元的創新思維</p> </td> <td style="width:50%; vertical-align: top;"> <p>W</p> <p>1. 學生沒有自信較不易表達意見</p> <p>2. 學生學習動機低落、無學習意願</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>O</p> <p>1. 學生面對多元評量較易發揮所長</p> <p>2. 學生和同儕自動合作學習完成教師指定作業</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>T</p> <p>1. 學生因家庭因素常導致學習中斷</p> <p>2. 學生較無法配合學校進行相關活動</p> </td> </tr> </table>			<p>S</p> <p>1. 學生單純，學習動機較易引導</p> <p>2. 學生擁有多元的創新思維</p>	<p>W</p> <p>1. 學生沒有自信較不易表達意見</p> <p>2. 學生學習動機低落、無學習意願</p>	<p>O</p> <p>1. 學生面對多元評量較易發揮所長</p> <p>2. 學生和同儕自動合作學習完成教師指定作業</p>	<p>T</p> <p>1. 學生因家庭因素常導致學習中斷</p> <p>2. 學生較無法配合學校進行相關活動</p>
<p>S</p> <p>1. 學生單純，學習動機較易引導</p> <p>2. 學生擁有多元的創新思維</p>	<p>W</p> <p>1. 學生沒有自信較不易表達意見</p> <p>2. 學生學習動機低落、無學習意願</p>						
<p>O</p> <p>1. 學生面對多元評量較易發揮所長</p> <p>2. 學生和同儕自動合作學習完成教師指定作業</p>	<p>T</p> <p>1. 學生因家庭因素常導致學習中斷</p> <p>2. 學生較無法配合學校進行相關活動</p>						
<p>設計理念</p>	<p style="text-align: center;">素養導向課程設計脈絡</p>						
<p>教學內容分析</p>	<p style="text-align: center;">教學流程圖</p>						
<p>教學目</p>	<p style="text-align: center;">十二年國教課綱指標</p>						

標	一、就國語文核心素養來看：		
	總綱核心素養面向	總綱核心素養項目項目	國語文核心素養具體內涵
	B 溝通互動	B3 藝術涵養與美感素養	國 V-U-B3 能以豐富的文化藝術涵養，陶冶優雅氣質，並將人文視野融入專業領域，強調技能與人性合一，塑造美好的生活情境。
	二、餐旅群核心素養來看：		
	總綱核心素養面向	總綱核心素養項目項目	餐旅群核心素養具體內涵
	B 溝通互動	B3 藝術涵養與美感素養	具備餐旅服務、製備與操作之能力，表現團隊合作、創新與創意餐飲技術，及欣賞體會餐飲創作與社會、歷史、文化的互動關係，進而欣賞各式菜餚與烘焙美學。
	三、就語文領域－國語文學習重點來看：		
	學習表現	學習內容	
	國 1-V-2 能從聆聽中，釐清自我認知，啟發解決問題的思辨能力。 國 5-V-1 能養成閱讀的興趣，建立良好的學習態度，擴展閱讀視野。 國 6-V-3 能使用流暢、優美的文字寫作，提昇語文在生活與職場的應用能力。	國 Ad-V-1 篇章的意義 國 Bb-V-2 客觀資料的輔助 國 Cc-V-2 人文、藝術等精神文化認知	
	四、就餐旅群－中餐烹調實習學習重點來看：		
	學習表現	學習內容	
	餐旅-技-廚技 I-3 運用中餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類中式菜餚中式菜餚，能規劃、執行與創新應用。	餐旅-技-廚技 I-C-a 食材的認識與分類。 餐旅-技-廚技 I-C-c 各類食材的特性、處理方式及儲存。 餐旅-技-廚技 I-D-c 菜餚與調味料的搭配。 餐旅-技-廚技 I-G-a 各類基礎烹調法的認識。	
單元具體目標			
1. 學生能從成功者經驗中學習自己所學的優缺點與精進之處。 2. 學生能理解文本的涵義進而連結至生活經驗。 3. 學生能學習到閱讀策略進而運用至其他文本上。			

	<p>4.學生運用圖像記錄更能對文本的聚焦有更深刻的認識與反思。</p> <p>5.學生能運用正確刀工料理食材。</p> <p>6.學生能掌握調味、控制火候處理食材。</p> <p>7.學生能檢討成品的缺失進而改良與研發。</p>			
節次	教學活動流程	時間	教學資源	教學評量
第一節	準備階段			
	<p>(一) 課堂準備</p> <p>1.電腦</p> <p>2.投影機</p> <p>3.攝影機</p> <p>4.簡報</p> <p>5.小白板、白板筆</p> <p>6.文本、學習單</p> <p>7.全班分為五小組，每組五人</p> <p>(二) 引起動機</p> <p>1.說明課程流程與目的</p> <p>2.播放國教院自製影片「臺灣飲食文化的推手：高雄餐旅大學校長容繼業」引起對餐飲的技術有更多的精進與學習。</p> <p>3.讓學生說說三年學習餐飲技術的相關心得。</p> <p>4.輔以微電影「總鋪師」、「深夜食堂」相關幕後花絮影片讓學生找到影響內心最深刻的一道食物，作為最後成果發表所要重現的食材。</p> <p>5.習作相關學習單</p>	10 分鐘	<p>簡報</p> <p>微電影</p> <p>小白板</p> <p>學習單</p> <p>攝影機</p>	<p>小組討論</p> <p>小組上台分享</p>
	發展階段			
	<p>一、達成目標</p> <p>(一)讓學生對飲食文學背景有相關的先備知識與省思</p> <p>(二)讓學生能運用閱讀策略之方法並延伸至其他文本</p> <p>(三)讓學生透過同儕思辨與討論提升對文本的解讀與認知。</p> <p>二、主要內容／活動</p> <p>(一)主題：「翻轉閱讀，熱愛閱讀」</p> <p>(二)目的：透過閱讀策略教學解構長篇白話文，運用 PISA 的策略：擷取訊息、發展解釋、省思評鑑方法由淺入深引導學生閱讀文本。</p> <p>(三)實施步驟：</p> <p>1.先備知識：讓學生對飲食文學有基本認識。(輔以徐國能、焦桐飲食文學家介紹)</p>	5 分鐘	<p>焦桐作家微電影</p>	<p>學習單演練</p>

<p>2 翻轉閱讀教學：</p> <p>(1)示範教學：</p> <p>以 PISA 閱讀策略分析文本</p> <p>①檢索訊息：將〈第九味〉文本中對曾先生的形象做整理爬梳</p> <div data-bbox="245 371 960 775" data-label="Image"> </div> <p>②統整解釋：將〈第九味〉文本中一道食材「冬瓜蒸火腿」做統整流程介紹</p> <div data-bbox="245 891 987 1305" data-label="Image"> </div> <p>③省思評鑑：將曾先生對人生的第九味作省思討論並透過學生生活經驗來討論第九味是指人生的什麼味道</p> <p>(2)學生演練</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.摘要相關文本重點 2.檢索文本訊息 3.小組討論統整 4.上台分享省思 	<p>10 分鐘</p> <p>10 分鐘</p>	<p>小白板 白板筆 文本 攝影機 學習單</p> <p>學習單</p>	<p>提問 討論</p> <p>分組 演練</p> <p>小組 學習 單討 論</p> <p>上台 分享</p>
總結階段			
<p>一、實作活動：運用圖像記錄法－網狀圖</p> <p>二、目的：讓學生透過網狀圖將文本重新解構，並將文本知識和生活情境連結進而將所要呈現的懷念食材更聚焦的呈現出來。</p>	<p>15 分鐘</p>	<p>圖畫紙 彩色筆 文本 攝影機</p>	<p>分組 實作</p>

	<p>三、實施步驟</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.全班分成五組 2.分析網狀圖的結構 3.運用文本〈第九味〉進行網狀圖繪製 4.請學生將生活情景和文本做連結 5.各組上台分享網狀圖的成果與所連結的懷念食材 6.教師講評 			<p>成品 展示 發表</p>
<p>第二節</p>	<p>準備階段</p>			
	<p>(一) 課堂準備</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.電腦 2.投影機 3.攝影機 4.簡報 5.小白板、白板筆 6.文本、學習單 7.全班分為五小組，每組五人 <p>(二) 引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.說明課程流程與目的 2.回顧文本中的第九味的意涵，呼應學生對於懷念的菜餚。 3.特殊食材與烹調法的介紹，深化學生對菜餚的認識 4.以微電影「總鋪師」所注重的「古早味、古早心」的精神內涵改良懷念的菜餚。 <div data-bbox="244 1263 986 1834" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">古早味 古早心</p> <ul style="list-style-type: none"> • 憨人師的白菜滷 • 平凡的料理，撫慰人心的滋味 • 料理人的心意，透過食材傳遞給享用的人  </div> <ol style="list-style-type: none"> 5.習作相關學習單。 6.成果發表，將作品與設計理念展現，並上台發表。 	<p>5 分鐘</p>	<p>簡報 學習單 攝影機</p>	<p>小組 討論 小組 上台 分享</p>
	<p>發展階段</p>			

<p>一、達成目標</p> <p>(一)讓學生體悟料理可以飽餐也可以填滿心靈的需求，料理人的用心無須語言文字就可以傳達給品嚐的人，也是一場品嚐千滋百味的交流。</p> <p>(二)讓學生對食材與烹調法有相關的先備知識與創意</p> <p>(三)讓學生能運用食物學的知識與烹調法的原理，創作菜餚。</p> <p>(四)讓學生透過同儕思辨與討論提升對用心烹調的理解。</p> <p>(五)讓學生經由成果展示，提升展台規劃與口語表達能力</p> <p>二、主要內容／活動</p> <p>(一)主題：「復刻懷念，創造感恩」</p> <p>(二)目的：透過對懷念菜餚與烹調法的認識後，針對長者的真實飲食與健康需求再參考其飲食嗜好，來創造出感恩的菜餚，表達長者對幼年時照顧的感恩。</p> <p>(三)實施步驟：</p> <p>1.先備知識：讓學生對菜餚食材與烹調法有基本認識。 (輔以菜餚歷史文化與創意菜餚範例)</p>	5 分鐘	攝影機	分組 演練
<div data-bbox="244 943 1007 1400" data-label="Complex-Block"> <p style="text-align: center;">關廟麵</p> <ul style="list-style-type: none"> • 好吃的秘訣：日曬。 • 夏天曬兩天，冬天曬三天。 • 柳麵手法，易儲藏省空間。 • 不易腐敗，容易烹調，成為異鄉遊子的糧食，漸成關廟伴手禮。  </div> <div data-bbox="244 1429 1007 1870" data-label="Image">  </div> <p>2. 「復刻懷念」：將最懷念的一道菜製作出來，在過程中體悟當時長輩烹調時的意境。透過師長的講評，了解食材、調味料的運用，做為改良的建議。</p>	10 分鐘	攝影機	提問 討論



3. 「創造感恩」：讓學生將懷念的菜餚透過實作將菜餚重新解構，經由小組討論並將食物學的知識和烹調法的運用進行連結，將感恩菜餚更具體的呈現並轉化成自己對長者的感恩。

10 分鐘

攝影機
學習單

分組
討論

學習
單演
練



總結階段

一、實作活動：各組菜餚呈現、展示台設計、成果發表。

20 分鐘

攝影機
菜餚設
計單
電腦
投影幕

實作
成品
展台
設計
上台
分享

二、目的：

讓各組將感恩的菜餚實作並搭配菜餚說明單、展示台設計，表達對長者的感恩，並上台發表菜餚與感恩之情。

三、實施步驟

1.全班分成五組

2.請學生將改良菜餚依據食物學和烹調法的原理，進行實作。



3.各組佈置展示台，將展台設計融入感恩情境。





4.各組上台發表菜餚設計理念。

懷念與感恩的滋味～豬油拌飯麵



1. 懷念起～
 小時候放學回家跟奶奶說肚子餓，但那時家裡沒有那麼富裕，也沒有其他東西可以吃，只有剩飯，於是奶奶就說沒關係我用一個古早味很好吃的飯給你吃，奶奶就盛了一碗白飯淋上豬油及醬油，然後端給我，我問了奶奶這是什麼？奶奶說這是豬油拌飯阿！很好吃喔！那是我人生第一次吃到，它擁有很難忘的味道。

2. 製作流程：

1. 熱鍋炸豬油。
2. 煮白飯，熱油加高麗菜、米飯、蔥、麻油、鹽拌炒。
3. 熱油加入紅蔥頭炒至微焦，再加豬絞肉炒到微焦，最後加醬油、冰糖、五香粉熬煮一小時至入味，川燙麵條，並拌肉燥及蒜末。
4. 熱水川燙茄子、蒜末、薑末、香菜末、醬油、烏醋、麻油、糖拌勻，茄子淋醬。
5. 熱油加蒜碎炒香，再加地瓜葉、鹽、麻油。
6. 鍋中加培根、香菇、蒜末炒香，再加入水及調味料煮開，舖在高麗菜上蒸熟。
7. 熱水川燙菠菜，撈起後加鹽、蒜末、麻油拌勻。
8. 熱水煮熟虱目魚肚加入薑絲、米酒、蔥花、鹽調味。

3. 參與人員：
 曾冠媚、董怡旻、鄭鈴君、
 陳彥攸、張育嘉、張珉齊

4. 指導老師：柯淑偉、劉殷佐老師



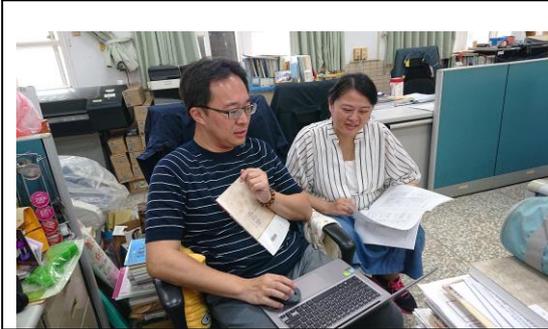
5. 教師講評。



教學過程與回饋

教學過程紀錄或成果

一、課程名稱：課前暖身操



課程共備與討論



總鋪師微電影觀賞



小組提問與指導



各組懷念食材發表

二、課程名稱：「翻轉閱讀，熱愛閱讀」



〈第九味〉文本導讀



閱讀策略教學



小組討論

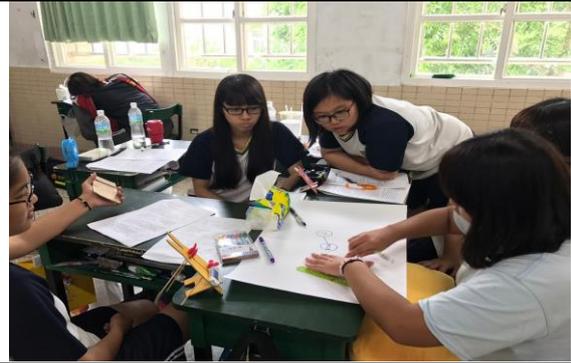


學生學習單練習

三、課程名稱：圖像記錄法－網狀圖製作



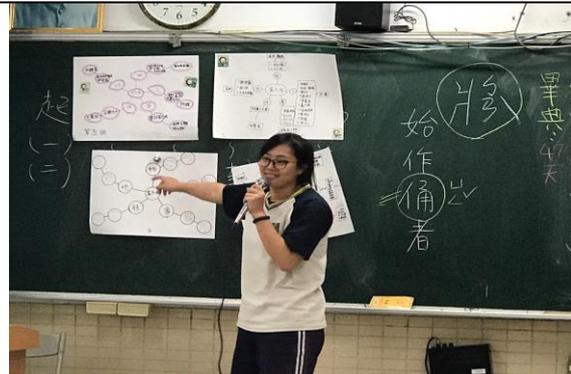
網狀圖解說



小組實作網狀圖



小組發表網狀圖 1



小組發表網狀圖 2

四、課程名稱：「復刻懷念，創造感恩」



名媛主廚時間 1



名媛主廚時間 2



名媛主廚時間 3



小組發表心得

五、課程名稱：懷念食材重現實作課程



重現懷念食材 - 麻油麵線實作



重現懷念食材 - 茄苳蒜頭雞實作



名媛主廚講評麻油麵線組別



名媛主廚講評茄苳蒜頭雞組別

六、課程名稱：「文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉」成果發表會



懷念食材 - 鯖魚茄汁麵成果發表



懷念食材 - 豬油拌飯成果發表



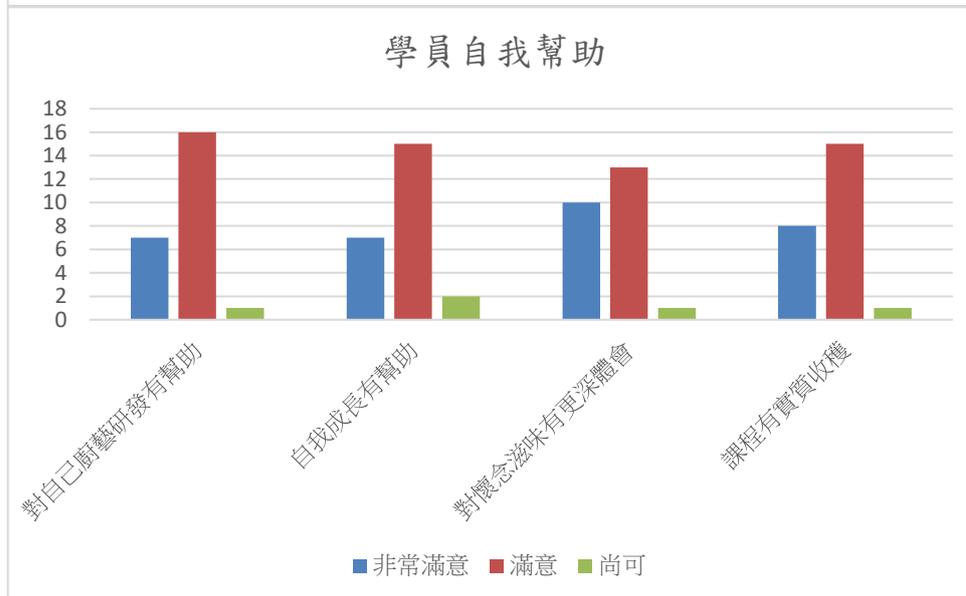
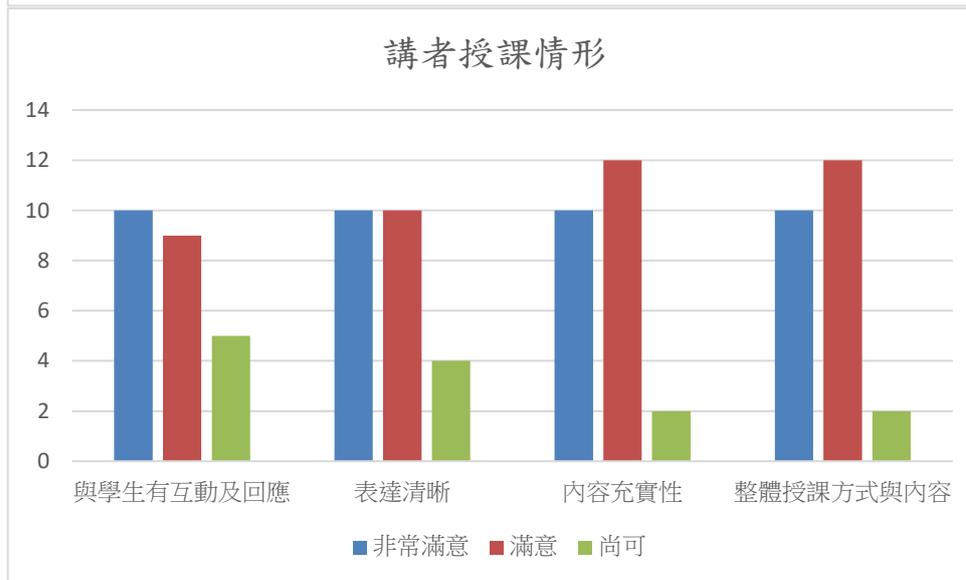
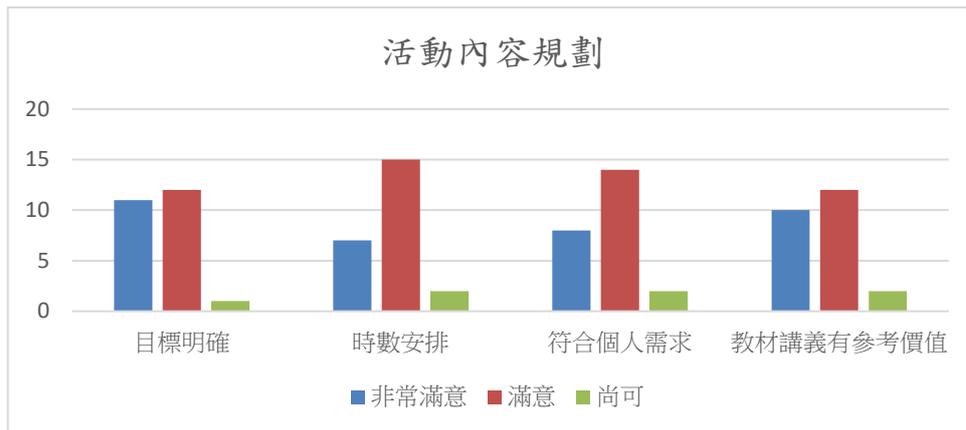
懷念食材 - 麻油麵線成果發表



懷念食材 - 剝皮辣椒雞成果發表

一、學生課程回饋統計表(教學對象：餐技三 學生人數：24 人)

回饋意見



二、學生課程作品集

(1)文學與飲食的火花 - 生命印記中難忘的〈第九味〉學習單

文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉學習單

班級：餐技三 座號：12 姓名：特鳴子

一、想一想，什麼食物讓各位在生命中最難以忘懷的？

(一)各組請彙整五道食物並上台發表

1. 豬肉酥油麵線
2. 越前河粉
3. 炒小魚干
4. 苦瓜排骨湯
5. 麻辣鴨血
6. 龍葵粥

(二)看看各組是否有相同的食物？

中式料理、家常菜、用常見的料理可做出最動人的食材！

二、《總舖師》幕後花絮：(回顧與反思)

(一)影片中介紹了那些古早菜？

1. 雞仔豬肚餐
2. 換骨雞心飯
3. 魚刺穿豆芽

(二)劇中女主角在尋找做古早味的過程中缺少了什麼？

人情味

(三)影片中所謂的「古早心」指的是什麼？

誠心誠意，用心腳踏實地，互相合作。

(四)就個人觀點覺得做菜需要哪些條件？至少寫出兩項並說明原因。

1. 用心的做，讓人可以吃出廚師的用心。
2. 安全衛生，可以有乾淨的食材。

用心和衛生是製作料理的兩大原則

1

三、深夜對話

(一)黑道大哥被哪道菜影響到他那凶狠殘酷的心情而感化？

章魚腳的紅香腸

(二)影片中介紹的紅燒肉那黑黑的調味料是什麼？味道讓人有什麼感受？

1. 白糖
2. 溫溫暖暖的甜感

(三)哪個畫面最讓各位有感覺？請試著描述。

泡麵，方便快速，好食。

四、經過兩場的影片觀看後，能否看出共通點是什麼？請用五十字以內說明

看這兩部影片，共通點是美味的料理，並且是用心煮出來的，讓人吃出來會有不同的回味，有的吃這些料理可以感化內心。

用心去體會每種食材的靈魂，並去了解人們的感受。製作一道屬於每個人的食物！

A 4/6

文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉學習單

班級：餐技三 座號：19 姓名：特鳴子

一、想一想，什麼食物讓各位在生命中最難以忘懷的？

(一)各組請彙整五道食物並上台發表

1. 豬油拌飯
2. 酒肉牌
3. 蒜頭麵
4. 地瓜葉
5. 蕃薯羹

(二)看看各組是否有相同的食物？

家常菜、中式料理

二、《總舖師》幕後花絮：(回顧與反思)

(一)影片中介紹了那些古早菜？

雞仔豬肚餐、蔥花蛋、魚刺穿豆芽、換骨雞心飯、蒸鹹魚

(二)劇中女主角在尋找做古早味的過程中缺少了什麼？

古早心

(三)影片中所謂的「古早心」指的是什麼？

互相尊重我，替本不會去計較什麼，那是一個真誠的心

(四)就個人觀點覺得做菜需要哪些條件？至少寫出兩項並說明原因。

1. 要有古早心，才能做出古早味的料理
2. 對食物有熱誠，才能做出好料理

充滿熱誠及做食物的心，才能對料理有心

1

三、深夜對話

(一)黑道大哥被哪道菜影響到他那凶狠殘酷的心情而感化？

紅香腸

(二)影片中介紹的紅燒肉那黑黑的調味料是什麼？味道讓人有什麼感受？

糖，會讓人想一口接著一口，有種甜在心頭，也會讓人欲罷不能的滋味！

(三)哪個畫面最讓各位有感覺？請試著描述。

做紅燒肉的畫面，由色香味道讓食材因為看起來很好吃，會想去嘗嘗，更有豐富的感受，也讓自己試著去做看看

四、經過兩場的影片觀看後，能否看出共通點是什麼？請用五十字以內說明

這兩部影片都是在做古早菜，都會讓人有一種懷念古早的味道，也在說有古早心才能做出好吃的古早菜，對料理也要有熱誠，否則會做出不好吃的菜。

要有一種熱誠的心，才能讓食物呈現出最好的味道。

2

A⁺ 4/7

(2) 〈第九味〉文本學習單

文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉文本學習單

班級：餐枝三 座號：14 姓名：黃鈺婷

一、試以下列表格整理曾先生的形象：

(一)鼎盛時期：

外貌	身軀清瘦、頭髮花白、眼睛周圍：無皺紋 ✓
穿著	天熱：麻紗水青斜衫 冬寒：月白長袍 ✓
氣質	一臉清瘦，眉眼帶著一股凜然之色 ✓

(二)蕭條時期：

場景	滬湖「九味牛肉麵」 ✓
關鍵物	中央日報、滿漢酒水的席魯菜的《天下味》 ✓
氣質	誠實而高潔的滬菜之味，滿漢酒水的香味，磨破的袖口油漬斑斑 ✓

二、試以下列表格整理曾先生生平經歷：

(一)輝煌時期：

地點	復興園 ✓
身分	「大廚、頭之通灶」 ✓
作為	餐廳信譽的保證 ✓

(二)沒落時期：

地點	九味牛肉麵店、巷子一戶低矮的小店 ✓
身分	老闆 ✓
作為	親自下廚 ✓

1

文學與飲食的火花-生命印記中難忘的〈第九味〉文本學習單

班級：餐枝三 座號：25 姓名：葉雅茹

一、試以下列表格整理曾先生的形象：

(一)鼎盛時期：

外貌	身軀清瘦、頭髮花白、眼睛周圍：無皺紋 ✓
穿著	天熱：麻紗水青斜衫 冬寒：月白長袍 ✓
氣質	一臉清瘦，眉眼帶著一股凜然之色 ✓

(二)蕭條時期：

場景	滬湖「九味牛肉麵店」 ✓
關鍵物	中央日報、唐魯菜的《天下味》 ✓
氣質	有精神，眼睛有些實質與滬菜之味，誠實而高潔的氣味，穿著：磨破的袖口油漬斑斑 ✓

二、試以下列表格整理曾先生生平經歷：

(一)輝煌時期：

地點	復興樂園 ✓
身分	大廚一通灶 ✓
作為	餐廳信譽的保證 ✓

(二)沒落時期：

地點	九味牛肉麵店、巷子一戶低矮小店 ✓
身分	老闆 ✓
作為	親自下廚 ✓

1

三、身家背景

嗜好	嗜辣、好賭、看報紙、喝酒 ✓
祖籍	湘鄉人 ✓
廚藝淵源	清朝皇帝當過生家的御廚 ✓

四、文本中有一道食物〈冬瓜蒸火腿〉，這道菜的作法依序條列出來，並補充做法中缺少的部分，使其更完整性。

1. 火腿切薄片	介紹是最佳詳實
2. 冬瓜取中段一截，削皮後切橫形塊	
3. 一塊冬瓜一片火腿放好，蒸熟即可食	
4. 鹽味太白粉水勾芡淋上完成	
5. 香菜切碎裝飾盛盤	

五、文本中有八味之道，試以下列表格整理八味的涵義。

	地位	用味之道
辣味	百味之王	適當：王者氣象，君子白雲可道在其中 過度：昏君庸主，網配清遠，人可欺
甜味	后妃之味	適當：清口之味，需解解憂有人 過度：需胃消渴，最令人反感

	地位	人生之味	比喻之道
苦味	最高	眾味難盡，乃知覺	味之隱憂者 晚秋之香 冬雪之韻
鹹味	最俗	入口便覺，最易化舌	尋常之中往往有不尋常之處 當時王謝堂前燕

A+

2

4/27

三、身家背景

嗜好	看報紙、好賭、嗜辣、喝酒 ✓
祖籍	湘鄉人 ✓
廚藝淵源	清朝皇帝當過生家的御廚 ✓

四、文本中有一道食物〈冬瓜蒸火腿〉，這道菜的作法依序條列出來，並補充做法中缺少的部分，使其更完整性。

1. 將火腿切成薄片，冬瓜取中段一截，削皮切橫形塊	將製作過程完整介紹！
2. 一塊冬瓜一片火腿放好，蒸熟即可食	
3. 倒入口白粉水勾芡蒸熟	
4. 撒上香菜碎裝飾	

五、文本中有八味之道，試以下列表格整理八味的涵義。

	地位	用味之道
辣味	百味之王	適當：王者氣象，君子白雲可道 過度：昏君庸主，網配清遠，人可欺
甜味	后妃之味	適當：清口之味 過度：令人反感，露丹的甜唱

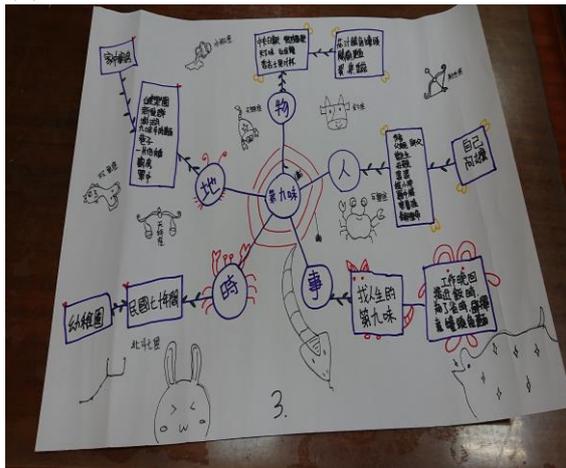
	地位	人生之味	比喻之道
苦味	最高	眾味難盡，乃知覺	味之隱憂者 晚秋之香 冬雪之韻
鹹味	最俗	入口便覺，最易化舌	尋常之中往往有不尋常之處 當時王謝堂前燕

2

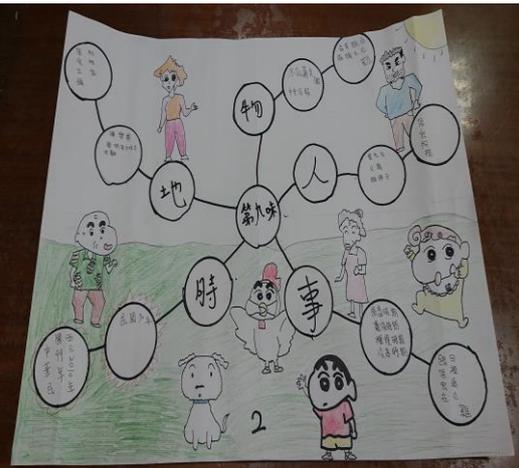
A+

4/28

(3) 圖像紀錄 - 網狀圖成品



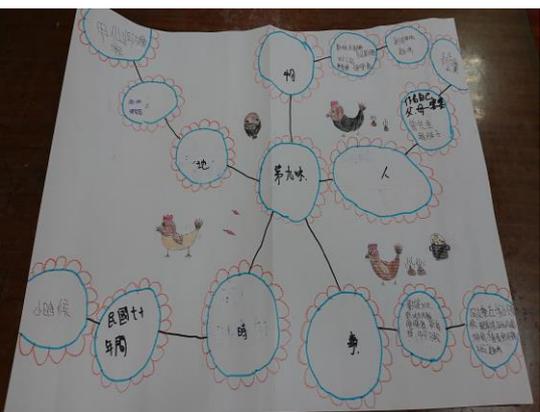
鯖魚茄汁麵網狀圖



茄苳蒜頭雞網狀圖



豬油拌飯網狀圖



剝皮辣椒雞網狀圖



麻油麵線網狀圖

(4)各組懷念食材構想圖及完成品

第一組：麻油麵線組

懷念與感恩的滋味：

麻油麵線



1. 懷念起~

小時候放學回到家肚子總是非常的餓，走到廚房餐桌上放著奶奶早上煮好的麻油麵線，雖然冷掉了但是；放學回到家我肚子已經餓到咕咕噎地叫，立刻把桌上麻油麵線吃得精光，肚子餓吃什麼都覺得特別的好吃。而我就想到如果以後沒有跟奶奶住可能就吃不到了，所以，我就跟奶奶學習了這道最經典的麻油麵線，每次想起做料理就會想到跟奶奶學的這道料理，如今這次上課的主題是懷念與感恩，不禁又讓我想到這道曾經向奶奶學的麻油麵線。

2. 製作流程：

1. 將薑切成薑片。
2. 鍋中加入麻油熱鍋，以小火煸香老薑片，預加入清水、米酒、醬油、鹽煮滾試味道，最後加入油蔥酥、蔥花即可。
3. 麵線放入滾水中煮2-3分鐘，撈步驟2倒入拌勻即可。

3. 參與人員：

林凌子、張靖茹、黃美鈞、周慧茹、陳庭婷、陳柏成。

4. 指導老師：柯淑偉、劉殷佐老師



第二組：茄苳蒜頭雞組

懷念與感恩的滋味：

茄苳蒜頭雞、筍絲雞湯



1. 懷念起~

小時候住在左鎮的時候，有時候常常就跑到田裡跟阿嬤去抓雞，因為之前我們家吃東西都很簡單，也都用身邊可以採到的菜做料理，於是我阿嬤每次都做茄苳蒜頭雞，真的是很懷念的好滋味。

2. 製作流程：

茄苳蒜頭雞

1. 將雞洗淨，蒜頭拍扁，茄苳葉洗淨
2. 塞入雞裡面，先放入蒸籠燉15分鐘，放入

筍絲雞湯

1. 水滾開火，將雞肉丟入川燙30秒撈起
- 準備另一個鍋子，將川燙好的雞肉、薑、蒜、蔥、筍絲全放入，煮30分鐘，起鍋前放入一小杯米酒即完成

3. 參與人員：

向聖翰、兵信宏、許育誠、羅偉壬、賴建翔

4. 指導老師：柯淑偉、劉殷佐老師



第三組：鱸魚湯麵組

懷念與感恩的滋味~

鱸魚湯麵



1. 懷念起~

阿嬅的味道，小時候阿嬅每天工作到很晚回家又剛好接近吃飯的時間了，看了一下冰箱剛好有足夠的食材可以很快地做好晚餐，阿嬅現在做的菜比較不堪入口，所以每次吃到那種麵就會想起阿嬅的辛苦和愛心，誰都沒辦法代替那種獨特的滋味。

2. 製作流程：

1. 先將麵煮熟。
2. 鱸魚切片條捲玫瑰花，燙空心菜掛韭菜葉淋上蒜頭及蝦米，香菇切十字去蒂頭，燙青江菜去頭去葉消玫瑰型。
3. 水煮薑女薑茄切尾切十字剝皮，蔥切蔥花，薑切菱形，蒜、蝦米用豬油炒。
4. 麵放入深盤中，列入清湯，在將其他配料放入麵的四周，鱸魚玫瑰花放入麵中央。
5. 即可上桌

3. 參與人員：

夏慈妤、王家鳳、蔡雅茹、張雅涵、鄧鈺

4. 指導老師：柯淑偉、劉殷佐老師



第四組：剝皮辣椒雞組

懷念與感恩的滋味~剝皮辣椒雞湯



1. 懷念起~

這道湯是我家鄉常煮的一道湯，因為這道菜是我認為最好喝和最懷念的湯，作法簡單，家裡也有在賣剝皮辣椒，所以決定做這道湯。每次回到老家阿嬅有時候也會煮剝皮辣椒雞湯給我們喝。回憶起小時時候，當爸爸、媽媽去上班或不在時，無數的日子裡都是阿公阿嬅您們照顧及陪伴我和弟弟的。特別我和弟弟的是非常頑皮的，有時惹您們生氣，您們會拿「愛的小手」打我們，但是您們一直是最疼我們兄弟的。

2. 製作流程：

1. 把香菇泡水切半，白蘿蔔切滾刀，雞剁塊。
2. 鍋中水倒入8分滿用大火煮沸，煮滾後倒入剝皮辣椒。
3. 把所有切好的材料跟枸杞一起倒進去，煮30分鐘。
4. 完成

3. 參與人員：

陳駒鈺、曹美鈴、潘筱云、胡立立

4. 指導老師：柯淑偉、劉殷佐老師



第五組：豬油拌飯麵

懷念與感恩的滋味～豬油拌飯麵



1. 懷念起～

小時候放學回家跟奶奶肚子餓，但那時家裡沒有那麼富裕，也沒有其他東西可以吃，只有剩飯，於是奶奶就說沒關係我用一個古早味很好吃的飯給你吃，奶奶就盛了一碗白飯並淋上豬油及醬油，然後端給我，我問了奶奶這是什麼？奶奶說這是豬油拌飯阿！很好吃囉！那是我人生中第一次吃到，它擁有很難忘的味道。

2. 製作流程：

1. 熱鍋炸豬油。
2. 煮白飯，熱油加高麗菜、米飯、麻油、鹽拌炒。
3. 熱油加入紅蔥頭炒至微焦，再加豬絞肉炒到微焦，最後加醬油、冰糖、五香粉熬煮一小時至入味，川燙麵條，並拌肉燥及蒜末。
4. 熱水川燙茄子，蒜末、薑末、香菜末、醬油、烏醋、麻油、糖拌勻，茄子淋醬。
5. 熱油加蒜碎炒香，再加地瓜葉、鹽、麻油。
6. 鍋中加培根、香菇、蒜末炒香，再加入水及調味料煮開，鋪在高麗菜上蒸熟。
7. 熱水川燙菠菜，撈起後加鹽、蒜末、麻油拌勻。
8. 熱水煮虱目魚肚加入薑絲、米酒、蔥花、鹽調味。

3. 參與人員：

曾冠媚、董怡旻、鄭羚君、
陳彥攸、張育嘉、張珮齊

4. 指導老師：柯淑偉、劉殷佐老師



三、學生課後心得

☆請寫下對這課程最有心得部分：(請用五十至一百字描述)

感謝有這堂課，讓我們記起記憶中的阿嬤的味道
現在的我們愛吃外食，卻忘了家裡長輩為我們辛苦煮的菜餚
上完這堂課後，換我們把家人曾經做的菜餚
加以改良，呈現給他們吃！
表達我對他們的感恩。

夏慈妤

☆請寫下對這課程最有心得部分：(請用五十至一百字描述)

透過這次的國文與餐飲結合，覺得國文課不再那麼無趣
分組討論大家所懷念的那個味道，也許覺得在普通不過的一道
料理卻是別人心中的那道懷念的第九味。

張靖茹

☆請寫下對這課程最有心得部分：(請用五十至一百字描述)

這次能上這個課程，我覺得相當好不錯，用做出懷念的
料理並且去感恩報答小時候疼我們的人、家人、親人。這次
的課程聽到了，一定要感恩，並且做出最能代表心意的
東西，或許這個東西可能常看，但是在我們身上
卻有不一樣意義及經驗

羅偉王

☆請寫下對這課程最有心得部分：(請用五十至一百字描述)

這讓我想起小時^候後很多很多的回憶，阿嬤煮的
料理都充滿著愛與關懷，都希望我們快快長大，都是
現在想吃也吃不到阿嬤的味道了，謝謝
老師開了這門課，讓我想起阿嬤的料理！

許育誠

☆請寫下對這課程最有心得部分：(請用五十至一百字描述)

經過這次的實作，我們又把大家記憶中最好吃最懷念的味道
喚醒出來，讓我想到當初阿祖是怎麼煮蒜蓉雞的，
怎麼煮才會好吃，但以前的做法我們這些孩子也不是完全
都會，也只能用記憶試著去拼湊那個味道，制則就在創
^新改良這方面了，經過這次的討論後我們得到了很多不
錯的結果。

吳信宏

四、教師教學省思

(一)劉殷佐老師教學省思：

課程亮點部分	課程改進部分
<ol style="list-style-type: none">1. 打破教師單打獨鬥獨力備課且受單一領域課程的侷限。2. 和跨域教師共備課程中，從學習單元、學科本質、核心概念、核心素養到學生學習目標皆以十二年國教新課綱為方向討論和訂定出本課程所要給學生的能力指標。3. 閱讀教學策略過程中，由淺而深的方式進行引導和示範，讓學習成就低的學生能有耐心閱讀文本。4. 學生能將文本知識運用網狀圖的實作延伸至生活經驗，重新解構文本知識轉化為學生的知識。5. 小組習作相關學習單過程中相互討論與思辨，達成共識後再上台分享相關心得。	<ol style="list-style-type: none">1. 學生程度為中下階層，課程進行中難免因程度不同在時間運用上有時會延宕下個課程的進度。2. 學生很少花時間在閱讀上，在閱讀策略引導示範上較為花費許多時間，在未來設計上可再要求精進。3. 小組在進行討論時有時因議題因素而導致論時間過長，下次可再時間上控制。4. 學生網狀圖製作過程中一開始方向抓錯方向導致教師需要再次引導將方向慢慢導正，未來在解說上要方向更加明確。

(二)柯淑偉老師教學省思：

課程亮點部分	課程改進部分
<ol style="list-style-type: none">1. 深入文本引導學生閱讀領略作者描繪之情境與情感。2. 運用多項教學策略與教材貫穿課程，讓學生學習更有動機提升閱讀興趣。3. 與國文跨領域合作，提升學生思考脈絡的梳理能力，學生練習口條表達。4. 透過有情感的菜餚，認識關鍵食材的歷史文化與烹調方法，提升學生學習動機。5. 重現懷念菜餚，透過實作過程了解學生對於食材特性的認識程度與烹調法的運用。6. 創造感恩菜餚，融合專業課程食物學、中餐與西餐的相關知識，來改良菜餚形成色香味與營養兼具的菜餚。	<ol style="list-style-type: none">1. 學生特質屬於目標型，學生較無法領略如何透過菜餚傳達心意給品嚐者，下次可撥放深夜食堂廚師如何用心料理進而撫慰人心的片段給學生觀看。2. 學生對於將主題與布置情境融入展台設計有進步的空間，下次可以帶學生參加美食展覽，增加設計展台的想法。3. 這次學生的作品~創造感恩，主要是學生感念長輩在幼年時的照顧，但只在學校發表成果，有點可惜。下次可以設計學習單，在成果發表後將菜餚裝盒帶回家中給長輩品嚐，表達對長輩感恩之情之外，也請長輩寫下給學生鼓勵的話，讓菜餚作為傳遞情感的橋樑。