

【跨領域】

作品名稱：異國飲食文學與故事山的火花

教案設計者	劉殷佐、柯淑偉、蕭羽秀
單元名稱	異國飲食文學與故事山的火花
教學設計理念	<div data-bbox="614 472 1283 1010" data-label="Diagram"> </div> <p>一、透過課程定義，聚焦課程走向 為了呈現異國飲食文學的特色，以及聚焦課程走向，首先採用「弗瑞爾模型」教學策略來定義「異國飲食文學」，讓學生能對異國飲食文學的定義與特色有一個完整的認識，進而引起探究的精神。</p> <p>二、運用閱讀策略，解構異國飲食文本 授課對象為技術型高中學生，面對長篇文字的文本時學生無法耐心咀嚼文本所代表的涵義，故運用「閱讀教學」策略來解構長篇文字內容，並配合學生的生活經驗連結文本的內容來為他們搭起鷹架，進而理解文本內容。</p> <p>三、結合故事山模組，連結學生經驗 透過故事山模組：開端、問題出現、故事高潮、問題解決、故事結尾等五個要素進行介紹，並搭配童話故事為示例將情節置入這五個要素，來引導學生能熟悉故事山模組並應用在文本情節上，進而連結至自己人生故事。</p> <p>四、結合愛學網影片與故事山模組，製作驚喜異國餐點 教師透過愛學網名人講堂技職教育系列-淬鍊技能、學以致用讓學生能將自己的專業技能透過故事山模組來進行反思與發想，創新引入國際視野來拓展技術，研發驚喜異國餐點。</p>
領域/科目	語文領域 - 國語文
實施年級	高三/餐飲管理科
總節數	四節課
設計依據	

學習內容	1. Ad-V-1 篇章的意義 2. Bc-V-1 理路的安排 3. Bc-V-2 客觀資料的輔助 4. Ca-V-1 食、衣、住、行等物質文化認知
學習表現	1. 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。 2. 國 5-V-3 能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品、文字資訊，掌握當代課題。 3. 國 6-V-2 能發揮思考與創造的能力，整理並記錄個人生命經驗，展現具有風格與價值觀的作品。
核心素養	1. 國 V-U-A2 透過國語文學習，探索生活現象，提升觀察、思辨的深度與廣度，進而反思當代課題的解決策略。 2. 國 V-U-C3 透過國語文學習，了解、欣賞不同駢群的文化特質，並順應時代脈動，立足本土，放眼全球，具備國際視野。
與其他領域/科目的連結	餐飲管理科
實施年級	高三/餐飲管理科
學習內容	1. 餐旅-技-廚技 II-D-a 香料與辛香料的認識。
學習表現	1. 餐旅-技-廚技 II-3 運用西餐烹調基礎刀工與烹調方法製作各類西式菜餚，能規劃、執行與創新應用。
核心素養	1. 餐旅 U-C3 具備餐旅外語與溝通之能力，在肯認自我文化價值的同時，亦能欣賞與尊重多元文化，進而擴大國際視野，主動關心與掌握餐旅產業發展局勢。
議題	多元文化
教材來源	1. 專題閱讀與研究：飲食文學，黃健綸等著，三民書局，2023年2月 2. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=NMK3HmJuQMA">https://www.youtube.com/watch?v=NMK3HmJuQMA</a> 源氏香溫泉旅館介紹 3. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ynQr4CnWMI">https://www.youtube.com/watch?v=ynQr4CnWMI</a> 如何挑選100分的魚 4. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=7zEtm0ISqA&amp;t=1s">https://www.youtube.com/watch?v=7zEtm0ISqA&amp;t=1s</a> 小樽一日遊 5. <a href="https://stv.naer.edu.tw/watch/347224">https://stv.naer.edu.tw/watch/347224</a> 愛學網名人講堂系列：技職教育系列淬鍊技能·學以致用 6. 《探究策略55中學篇》，臺灣師大出版社。故事梯(資料來源：圖書資訊利用教育教學-閱讀素養基 隆市仁愛國民小學圖書教師 林心茹)
教學設備/資源	電腦、教師自編簡報、弗瑞爾模型圖、故事山模組海報、文本、學習單、平板、各式香料、西餐烹調設備
學習目標	1. 學生能運用弗瑞爾模型理解異國飲食文學的定義 2. 學生能運用故事山模組進行文本導讀 3. 學生能運用相關資訊完成課堂學習單 4. 學生能運用專業技術完成指定異國料理 5. 學生能統整故事山模組與專業技術表達料理的心路歷程





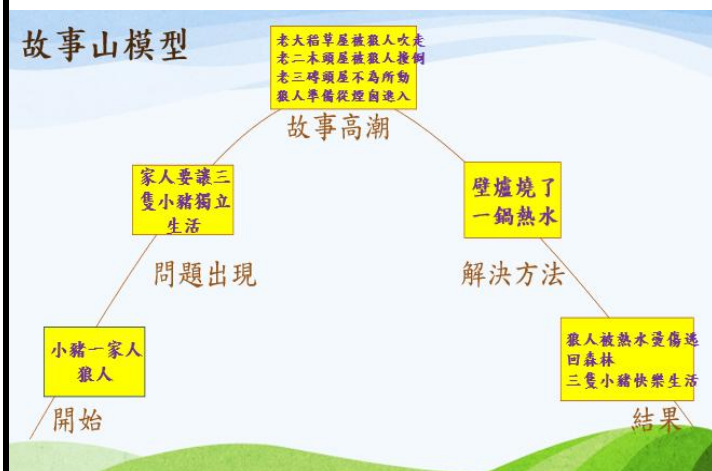
<p>而應用到其他文本中。</p> <p>2. 透過影片的情境和事例，讓學生能從生活經驗中得到相關客觀資料的輔助。</p> <p>3. 透過學習單的書寫，讓學生能對文本及相關議題有所認識，進而反思如何去改善並運用文字資訊掌握相關飲食文學議題。</p> <p>(二) 主要內容／活動</p> <p>1. 教學流程</p> <div data-bbox="188 660 805 862" style="text-align: center;"> </div> <p>1. 教學活動</p> <p>(1) 閱讀策略：</p> <p>① 擷取訊息：運用學習單讓學生能進行文本中提取三段旅遊的重要訊息。</p> <p>② 統整解釋：讓學生能整理出三段旅遊(北海道利尻島、九州半島小濱溫泉、藏王溫泉)過程的重點。</p> <p>③ 省思評鑑：讓學生能討論並說出三段旅遊背後的涵義。</p> <p>(2) 異國飲食大探索：</p> <p>① 海膽介紹：教師自編簡報介紹有關海膽相關種類及構造。</p> <p>② 生魚片介紹：教師自編簡報介紹生魚片的鮮度認識與保存方式。</p> <p>③ 觀看行腳節目：海膽丼飯介紹。</p> <p>④ 生魚片的選用與料理影片。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>(一) 活動名稱：異國飲食創意菜單</p> <p>(二) 活動流程：</p> <p>1. 發下「海膽大蒐秘」、「生魚片的祕密花園」創意菜單。</p> <p>2. 「海膽大蒐秘」：填答相關海膽種類及構造，並搜尋一道有關海膽的料理，進而將其做法寫出。</p> <p>3. 「生魚片的祕密花園」：認識生魚片的種類以及如何選用新鮮的生魚片相關知識書寫。</p> <p>4. 學習單相互觀摩與分享。</p> <p>5. 教師講評與回饋。</p>	<p>15分</p> <p>10分</p> <p>20分</p>	<p>握相關飲食文學議題(5-V-3)。</p> <p>分組討論</p> <p>題問問答</p> <p>討問共學</p> <p>學習單書寫與討論</p>
---	----------------------------------	--

<p>(三)請學生回去複習詹宏志〈驚喜的晚餐〉三段旅行過程。</p>		
<p style="text-align: center;"><b>第三節 故事山模組策略</b></p> <p>一、準備階段</p> <p>(一) 課堂準備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 開啟電腦並建立 goole meet 進行連線設定與測試視訊及音量。</li> <li>2. 開啟投影機至大屏幕並架設攝影機。</li> <li>3. 準備課程簡報。</li> </ol> <p>(二) 引起動機</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 提問：複習驚喜的晚餐文本回顧以及曾經讀過的故事經驗，以利進入故事山模組介紹。</li> </ol> <p>二、發展階段</p> <p>(一) 達成目標</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透過故事山模組講解與示例的解說讓學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品及文字資訊。</li> <li>2. 透過學生能運用故事山模組應用在文本解讀上，並用適當的語辭及條理清晰的表達個人觀點。</li> </ol> <p>(二) 主要內容／活動</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 教學流程</li> </ol> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;"> </div>	5分	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 透過故事山模組講解與示例的解說讓學生能運用獨立閱讀的能力，欣賞及應用各種文學作品及文字資訊(5-V-3)。</li> <li>2. 透過學生能運用故事山模組應用在文本解讀上，並用適當的語辭及條理清晰的表達個人觀點(2-V-3)。</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>2. 教學活動</li> </ol> <p>(1) 故事山模組介紹：分成開端、問題出現、故事高潮、問題解決、故事結尾等五個要素。</p> <p>(2) 故事山結構分析：</p>	3分 8分	<p>教師解說與提問</p> <p>討論問答</p>

開始	故事背景? 有哪些角色?
情節發展	主角想要什麼?
問題出現 (最高峰)	主角遇到什麼問題? 要如何解決問題?
問題解決	主角如何解決問題?
故事結尾	主角的問題有沒有得到解決? 故事結局是什麼?

4分

教學示例



### 三、綜合活動

(一)活動名稱：故事拼圖大亂鬥

(二)活動流程：

1. 全班分成五組
  2. 將〈驚喜的晚餐〉一文中作者到日本九州小濱溫泉之旅的段落做拆解。
  3. 每組發下一張故事山模組的海報以及拆散的文本段落。
  4. 請各組判斷段落中的文字訊息並黏貼至故事山海報上。
  5. 請各組做三分鐘講解故事山模型。
  6. 教師講評與回饋。
- (三)請各組回去開始發想異國創意料理製作方向。

15分

15分

故事山模組演練與實作

分組演練與成果分享

### 第四節 驚喜異國餐點-多元文化咖哩實作

#### 一、準備階段

##### (一) 課堂準備

1. 開啟電腦並建立 goole meet 進行連線設定與測試視訊及音量。
2. 開啟投影機至大屏幕並架設攝影機。
3. 各式香料、食材的準備、烹調設備與餐具。

##### (二) 引起動機

8分

- 1.能運用餐飲專業技術的刀工在咖哩食材上進行處理，使其備料能力求整齊。
- 2.運用餐飲專業烹調技術進行料理製作，讓創意多元咖哩料理完整呈現。

1. 提問：詢問學生是否對各種咖哩香料有所了解與認識，以利後續各組研發咖哩的創意料理做準備。
2. 觀看愛學網名人講堂系列：淬鍊技能、學以致用並與自己所學專業進行反思。

## 二、發展階段

### (一) 達成目標

1. 能運用餐飲專業技術的刀工在咖哩食材上進行處理，使其備料能力求整齊。
2. 運用餐飲專業烹調技術進行料理製作，讓多元咖哩料理完整呈現。
3. 學生能運用故事山模組應用在分享製作料理過程。

### (二) 主要內容／活動

#### 1. 教學流程



#### 2. 教學活動

- (1) 咖哩香料識讀：運用各樣式咖哩粉以及介紹相關由來讓學生能對料理食材的認識。



- (2) 多元文化咖哩創意發想：各組進行咖哩搭配食材料理組合與發想，餐飲科共備教師進行指導與建議



- (3) 咖哩料理製作與錄製製作過程：各組進行多元咖哩料理製作，餐飲科共備教師進行技術指導與擺盤講解。

學生製作時注意事項：

3. 學生能運用所學將之前學過的理論應用在分享製作料理過程，並將製作流程與解說運用資訊科技呈現。

教師提問問答

5分

同儕討論與發想

5分

實作錄製短影片

15分

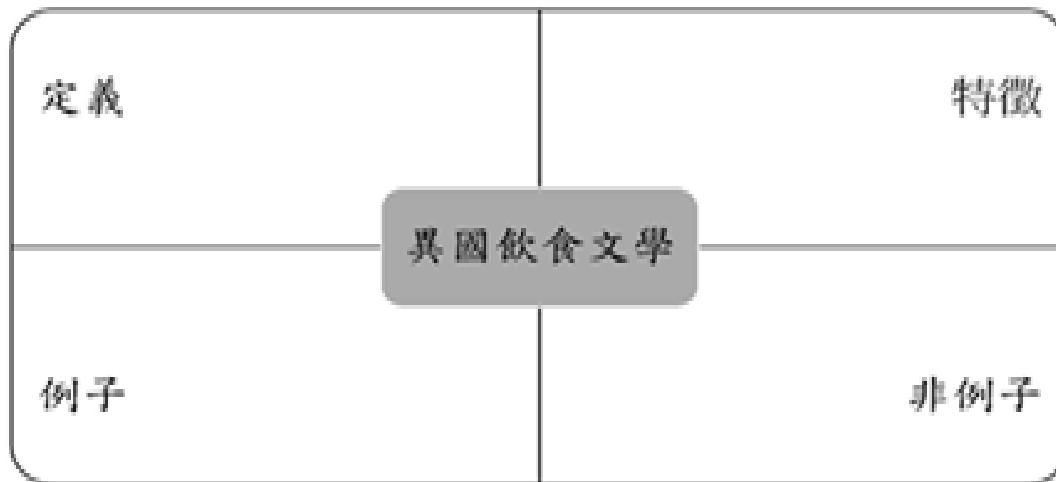
<p>◎各組製作咖哩餐點，不限國家、烹調法與食材。  ◎注意食品安全衛生、運用食材與烹調方式。  ◎擺盤風格與味道。  ◎製作1分30秒的菜餚製作影片，具中文字幕、英文說明為佳。</p> <p>三、綜合活動</p> <p>1. 各組分享咖哩料理成品，說明製作理念與故事山 12分  模組結合。</p> <p>◎各組上台 3 分鐘報告，含 1 分 30 秒的咖哩製作影片與 1 分 30 秒的說明。</p> <p>2. 教師講評:對於學生的咖哩食材組合與創作理念、 5分  呈現方式進行講評。</p>		<p>各組有條理闡述設計發想</p>
---	--	--------------------

**評量工具**

一、弗瑞爾模型圖

弗瑞爾模型圖

組員：



二、學習單

飲食與文學—驚喜的晚餐文本導讀

班級： 座號： 姓名：

☆海膽大探索

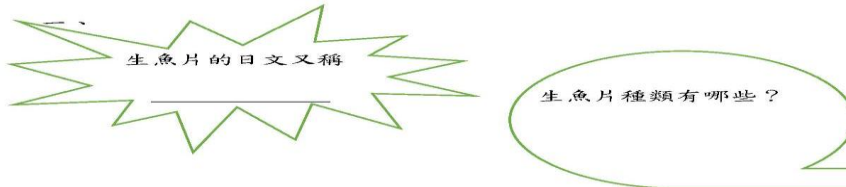
海膽日本人又稱	
特徵	
吃的顏色及部位	
品種	
料理	

◎請上網搜尋一道海膽料理，並將所需食材及作法寫下來

海膽料理名稱	
所需食材	
料理做法	

國立新營高工飲食與文學—生魚片的秘密花園

班級： 座號： 姓名：



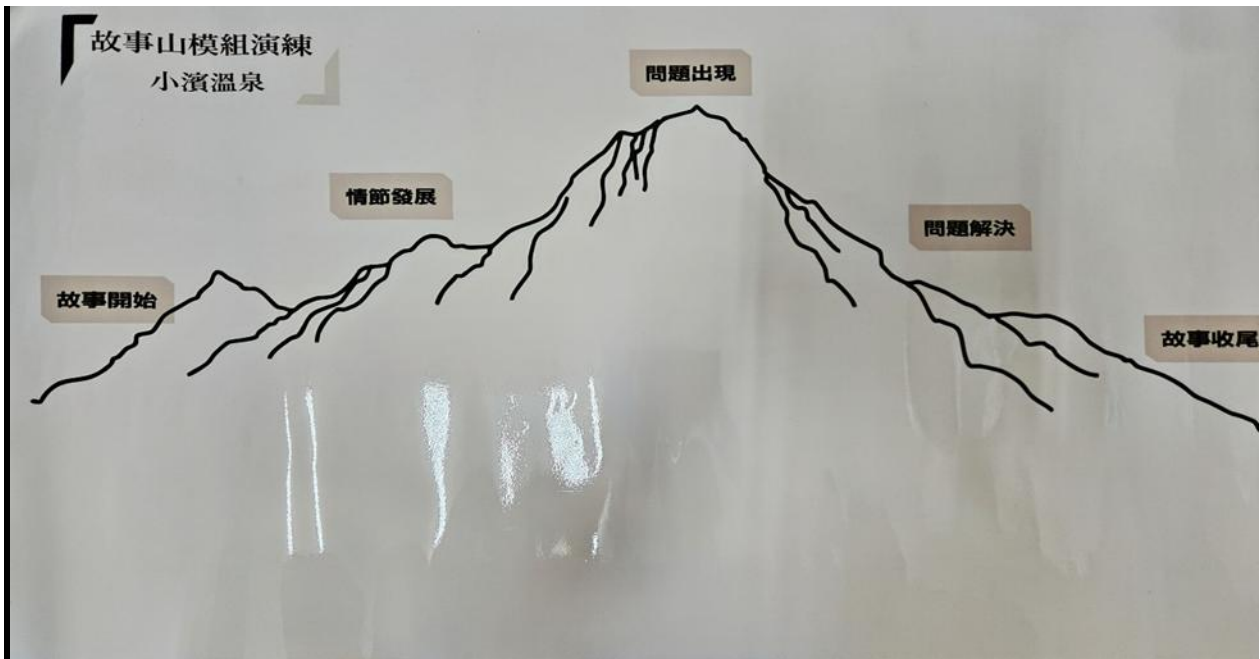
二、



三、

最想和生魚片說的話是：(用 50 字形容)

\_\_\_\_\_



#### 四、評量規準

學習活動	優(5分)	良(4分)	可(3分)	待改進(2分)
弗瑞爾模型 實作	學生能完整列舉弗瑞爾模型並聚焦定義異國飲食文學	學生能大致列舉弗瑞爾模型並大致聚焦定義異國飲食文學	學生能約略列舉弗瑞爾模型並約略聚焦定義異國飲食文學	學生只能整列舉弗瑞爾模型其中兩個並無法完整聚焦定義異國飲食文學
學習單習作 (海膽大探索、生魚片的祕密花園)	學生能完整深入認識相關食材種類及料理	學生能大致認識相關食材種類及料理	學生能約略認識相關食材種類及料理	學生只能認識其中一種食材種類及料理
故事山模組 實作	學生能完整利用文本段落進行故事山模組分析與討論	學生能大致利用文本段落進行故事山模組分析與討論	學生能約略利用文本段落進行故事山模組分析與討論	學生只能利用文本段落進行故事山模組分析一至二段與討論
咖哩創意料理成品展示與分享	學生能完整透過製作料理的過程融入故事山的五個結構並呈現一道異國的咖哩成品	學生大致能透過製作料理的過程融入故事山的四個結構並呈現一道異國的咖哩成品	學生約略能透過製作料理的過程融入故事山的三個結構並呈現一道異國的咖哩成品	學生只能透過製作料理的過程融入故事山的二個結構並呈現一道異國的咖哩成品

附錄一：教材資源

一、詹宏志〈驚喜的晚餐〉文本



# 1 閱讀文本



在日本旅行時，如果你選擇投宿各形各色鋪著榻榻米的日式旅館（他們自己稱之「和風旅館」），它的費用通常包含了早晚兩餐，也就是所謂的「一泊二食」。但事實上也有許多古老的洋風旅館仍舊沿用一泊二食制的傳統習慣；而在各種風景優美的觀光點裡新興起的「洋風民宿」（他們借用歐洲人的名字，稱它為「Pension」），房子常常爭奇鬥豔的歐風建築，室內陳設也反應出各種「想像的西方」，而來到飲食，卻也多半用一泊二食的制度。

這就有趣了，投宿旅館因此有了另外一種「猜謎式」的樂趣。你和《阿甘正傳 (Forrest Gump, 1994) 裡的湯姆·漢克 (Tom Hanks) 說的一樣：「生命就像一盒巧克力你永遠不知道會拿到哪一種糖。」在一泊二食的日本旅館裡，你大概可以想像早餐會什麼樣子（如果是洋朝食，那不外乎就是麵包、雙蛋、火腿、咖啡之類，也許還有沙拉如果是和朝食，那一定有一段烤魚、醃漬物、海苔、白飯和味噌湯，或者能遇見納豆）但對於晚上那餐動輒十道菜、十二道菜的重頭戲，你絕對不知道完整的真相將會是什麼或者你不能想像它將以什麼方式呈現。

有一次，我們一行人旅行來到北海道最北端的離島：利尻島（從稚內港乘船一個小時後可達），投宿在一家島上比較新穎的大型旅館。下午我們一面遊玩，一面猜想晚可能的盛宴，我們一致相信將會有美味的海膽（日本人稱為「雲丹」），為什麼呢？尻島的雲丹號稱是日本第一的極品，又是最大的產地，我們也實際看到漁民划出小船撈海膽的「風物詩」（港口還有揚聲器廣播捕撈的時間，並在一個小時的限定捕撈時間大聲向海上的漁夫播送音樂），晚餐桌上包含一道鮮美的雲丹料理，應該是理所當然吧？

等到晚上在晚宴大廳的榻榻米坐下來，沒想到端上來的竟是一隻隻尖刺蠕動、黑黝的活海膽，侍者示範我們如何擊開海膽，用湯匙挖出金黃色的新鮮雲丹來吃。一群孩子作勢驚聲尖叫，實際上則開心地胡搞瞎整。我們本來猜想端出的雲丹是生吃，或蒸食，或者做成握壽司，但沒想到是更別出心裁的呈現，就用海膽原來獨特的刺蝟式

掃描全能王 創建

殼當作餐具。奇哉其甚，庶幾的望宗姓近氣則言）片或全地入性之類做大一不而

第二天，我們在島上的餐廳吃到聞名遐邇極頂美味的「雲丹丼」，看著熱騰騰白飯上堆疊豪華山積的金色雲丹，才對原隻上菜的海膽有了不一樣的理解。旅館廚師是聰明而狡猾的，到了利尻島怎能不端出雲丹以饗客？但是雲丹成本太高了，真拿出一盤豐盛的海膽又怎麼吃得消？端出一整個活生生的海膽，既讓你感到新鮮與新奇，又忘了它的數量稀少（一隻活海膽只有四小片的量，大概只能做一貫手捏壽司，但是一碗雲丹丼，可能要耗費十幾二十隻海膽），這不是預算寒酸的絕妙掩飾嗎？

在這些規模較大、較豪華的現代化旅館裡，餐飲成本預算控制嚴格，你吃的永遠不會比支付的多；但在日本鄉間旅行時，投宿某些家庭經營的老旅館時，卻常常遇見不知成本為何物的熱情接待。

那是十年以前了，在日本九州島原半島上的火山普賢岳剛剛發生了大爆發，噴出幾十萬噸的火山灰，熔岩更一路流向東邊的島原灣，連著名的島原城與島原溫泉都全民撤退了。我在電視看著每天噴著煙、壯觀美麗的普賢岳，突然有著強烈想去看看的衝動，因此有了一次九州之行。我不確定該不該投宿在火山附近的溫泉區，因為火山活動還活潑得很，新聞一再強調遊客要小心；但又不甘心離得太遠，失去探看的本意，最後決定選擇投宿在距離普賢岳噴火口還有將近十公里的「小濱溫泉」。

小濱溫泉在島原半島的西濱海岸，是一長條沿著海邊的古老溫泉鄉（歷史已將近四百年），以夕陽美景與海鮮美食著名。我們到達的時候，天色昏暗，到處是灰撲撲的景觀，普賢岳每天還要落下幾千噸的灰塵，溫泉鄉也冷清許多。我們一開始沒聽懂旅館服務生的話，把房間的窗戶打開，為了正面看見頂上一朵巨大塵雲的普賢岳，但不到十分鐘，室內桌椅全都鋪上一層細灰，才知道落塵的威力。

旅館是一棟木造古建築，書上說它是附近聞名的料理旅館，我們對晚餐也因此充滿著期待。但晚上停電了（火山爆發後，鄰近的村鎮還不能正常生活），服務生就著昏暗的夕照和兩支微弱的蠟燭，在房間內為我們上菜，大約是十二道左右的各種菜色，符合日本會席的標準，從前菜到煮物、揚物、生魚片等一應俱全，但也不是特別出色；雖然有點失望，我也不是挑剔的人，路走多了也已經飢餓，很快地就把十二道菜連同三碗白飯吃下了肚。

突然間，樓梯又乒乒乓響起來，一聲「苟面苦達賽（對不起）。」服務生匆匆進房，一面端上一艘裝滿各種生魚片的木製巨船，一面哈腰解釋說，停電了電梯不能用，人力不足，上菜的時間沒能掌握好，真是太失禮了。

掃描全能王 創建

望著那一大船鮮美誘人的生魚片（有頭尾形狀完整的鯛魚，有其他各色紅白魚種的刺身，有甘甜的鮮蝦，有雪白的花枝，更有大如號角的海螺），雖然後悔吃了三碗白飯，可是又怎麼能夠退卻？我們鼓起餘勇，一面吃，一面說，豈不是呢？有了這些豐富多彩的生魚片，才夠資格稱為料理旅館呀。

沒想到，門外又一聲對不起，服務生又進來了，這回端來的是一大尾紅燒的全魚，一人一尾。然後又聽到一聲對不起，再送來一整隻蒸熟的螃蟹，一人一隻。連續五、六聲對不起，每一次都帶進來一盤豐盛巨大的海鮮美食，作法有蒸、煮、炸、醃，無一不壯觀，也無一不美味。桌上再也放不下了，但我們是後悔莫及了，一開始的十二道菜顯然只是例行的前菜，後來的六道美食（包括那一艘巨船）才是料理旅館的真本事與重頭戲。那是難忘至極，可是也是悔恨至極的經驗。

第二天早上，我們外出散步，看見旅館的老闆與服務生正在為客人清洗座車，經過一個晚上，停車場上的車輛已經觸目驚心地掩埋一層厚達兩、三公分的黑灰，整個海濱村莊露出一種末世的氣氛，或者說是一種啟示錄式的劫後景觀，我們對自己擅闖險境的大膽與魯莽，此刻才有一絲絲的不安。但從另一個角度說，你看著這些村民每天看著頭上那座冒煙的山，不知道它下一次的巨大爆發是什麼時候，不知道熔岩是否隨時會流向己方，他們仍然鎮定如昔，打招呼，買菜，你參與了他們火山下生活的一部分，也應該感到高興。

有時候，旅館的晚餐震撼了我們的五種感官，覺得人生幸福兼感激涕零，但有時候則是我們震撼了旅館的主人。以飯量震撼旅館主人的飯桶生涯也許不宜多說（也不能怪我們，如果你在冰冷的雪地裡走了六小時的山路，你還能怪我們食量太大嗎？），但有一個例子卻值得分享，引以為戒。

我們一開始在日本旅行時，對日本人的旅館習慣並不理解；有一次投宿在一家在藏王溫泉的洋風民宿裡，女主人看到我們進門時抱著頭慘叫了一聲，立刻轉身奔入廚房，原來我們只告訴她有四位大人，沒有說明還有兩名小小孩（我們還沒當他們是「人」）。然而深山裡一切都要有準備，小孩也要備有餐具，和一旁進食的某些食物，她的準備顯然是不夠了。她尖叫衝入廚房，我猜想最後問題應該是解決了，因為到了晚上，她端出全套優雅的法式晚餐（包括每人一杯餐酒），而小孩們也都有自己的麵包、湯，和一些合適的主菜。翌日離去時，完美主義者的女主人已經恢復鎮定和微笑，化妝濃淡得宜、從容優雅地在門口與我們道別，我們想到昨天她不忍卒睹的慘叫身影，暗暗覺得愧疚。

掃描全能王 創建

## 二、國文科教學簡報

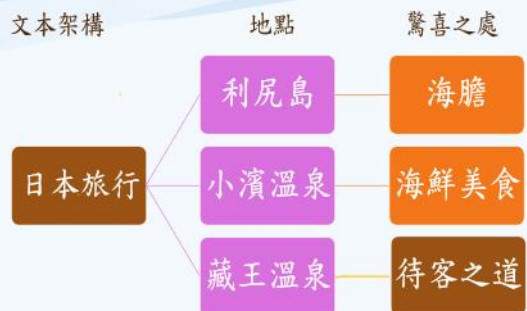


### 人生處處是驚喜

- 生活中驚喜之點：開箱文、秘境探險、第一次出國……等等
- 生命中驚喜之點：第一次失敗或成功經驗、考上理想學校、結婚等等
- 屬於你的驚喜又是什麼呢？



### 文本架構



### 海膽



海膽外型



海膽料理

## 海膽簡介

- 吃的部位：黃色或橙色「海膽肉」就是海膽的生殖腺，也就是精巢或卵巢
- 海膽品種：馬糞海膽、紫海膽、赤海膽和白海膽
- 常用來刺身、壽司或丼飯

## 海膽料理



義大利、西班牙  
搭配麵包



海膽義大利麵



越南式吃法(炭火燒  
烤後，以萊姆、鹽、  
青蔥和碎花生調味  
食用)

## 旅遊吃美食-海膽



## 日本九州島原半島—小濱溫泉之旅

活火山探  
險-小濱  
溫泉

停電後的  
晚餐時刻

不斷對不  
起的六道  
美食

遊客VS當地  
人  
生活態度

## 生魚片介紹

刺身(譯者註：生魚片的原文)是將海鮮切成一口大小，配上醬油等調料後生吃的料理。從廣義上壽司不只侷限於海鮮，只要是生著吃的食材都能稱為刺身。

四面環海的日本自過去就有享用新鮮海鮮的習慣，人們經常會下海捕魚、殺魚，將魚切片後生吃。若是想好好地享受刺身，最為重要的是需要當季新鮮、美味的食材。同時因為刺身並不過火加熱料理，從食品衛生上也需要注意新鮮度。



生魚片圖鑑

## 如何挑選生魚片



## 生魚片處理三步驟

### 1. 挑有光澤且扎實的魚肉

若想去市場買魚做生魚片，請觀察魚的新鮮度，雖然有的細菌無法透過肉眼覺察，儘可能挑選有光澤、魚肉扎實的魚。此外，固定找可靠的魚攤販或供應商買，這能減少買到不新鮮的魚的機會。

要準備生魚片料理，選對魚是關鍵，因為有的魚可以生吃，有的並不適合生吃，建議選鮭魚、吳郭魚及黃鰭鱈，其中，吳郭魚對孕婦比較安全；另外，鱈魚和大嘴鱈則不適合生吃，鱈魚有吃到寄生蟲的風險，所以需要高溫烹調才安全。

## 生魚片處理三步驟

### 2. 魚易長菌不宜冷藏超週天

魚置於常溫環境會快速滋長細菌，千萬不要放在室溫下超過1或2小時，如果不打算馬上吃的話，務必先將魚密封並放置冰箱冷藏，要達到殺菌請以冰櫃為準，溫度調至負20°C放1個禮拜，或是負35°C長達15小時，家用冰箱儘快以2天內烹調處理。

放置冰箱時，生食要個別分開放，避免交叉污染 (Cross contamination)，同時也要注意不要把冰箱塞得太滿，造成溫度不均。

## 生魚片處理三步驟

### 3. 預備前洗手且刀具要殺菌

預備生魚的過程不能馬虎，退冰請控制在0~4°C之間，再著手處理食材。其次，廚房器具在使用前和後都要殺菌，沒有使用時，請將刀具浸泡在殺菌液裡，避免暴露在外而沾上細菌或灰塵，且殺菌液要每天更換。另外，在準備生魚前，一定要先洗手，建議開著水洗約20秒，才碰生魚和刀器。

在過程中，也建議戴上手套和口罩，若喉嚨或胃腸不舒服，包含腹瀉和嘔吐，請先不要處理生食，手受傷者則可包上防水繃帶再處理食物。

## 藏王溫泉之旅



## 異國飲食文學的弗瑞爾模型

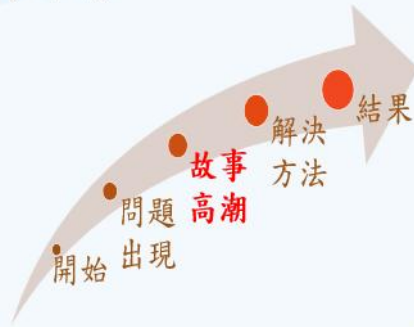
異國	飲食	文學
<ul style="list-style-type: none"> <li>有別於本國的其他國家 (以台灣為例)</li> <li>示例：日本</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>菜餚、食材、飲品</li> <li>空間：廚房、市場、餐廳、產地</li> <li>示例：咖哩</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>形式：詩、散文、小說、評論</li> <li>寫作手法：敘事、抒情、議論</li> <li>示例：詹宏志〈驚喜的晚餐〉</li> </ul>

弗瑞爾模型

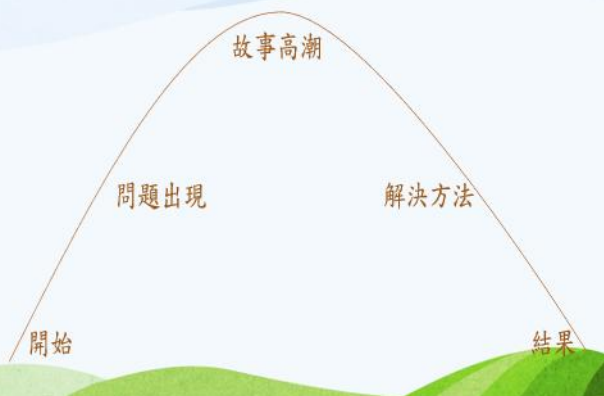


故事山模組簡介

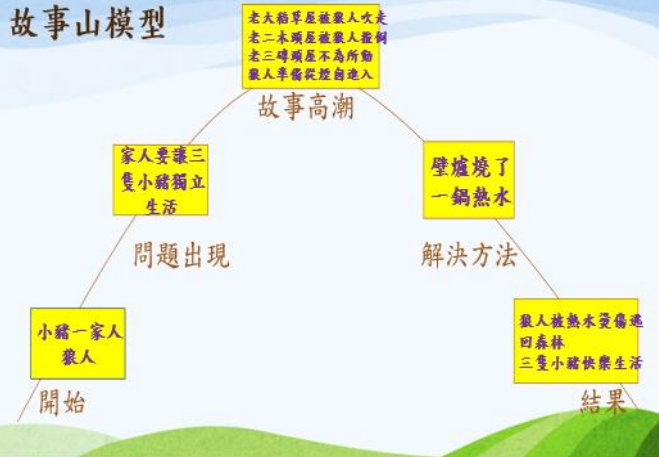
故事結構



故事山模型



故事山模型



### 故事山拼圖大作戰

- 各組請以〈驚喜的晚餐〉小濱溫泉段落進行故事山拼圖
- 將手中十五張文字拼圖判斷組合後黏貼至故事山海報上
- 請各組輪流觀摩其他組別的故事山海報
- 請各組派代表發表(以三分鐘為限)

### 結語

人生就像一個故事

經歷高潮迭起的生活體驗

創造驚喜的生命之旅 豐富人生

### 三、餐飲科簡報



curry  
咖哩國際美食家

課程規劃

- 泰式咖哩
- 台式咖哩
- 品嘗與分析
- 分享心得

2



### 泰式咖哩

是一種辣味燉煮料理。  
綠辣椒的綠咖哩、紅辣椒的紅咖哩多以新鮮香料製成糊狀的調味料。  
做法是先將香料烤過，研磨、搗碎成咖哩膏 (Curry Paste)，再加入沙拉油翻炒，炒乾至濃縮泥狀是咖哩醬。

### 泰式咖哩材料

- 香茅葉、南薑、檸檬葉、紅蔥頭、甲猶根、大蒜、綠辣椒、綠檸檬皮、辣椒葉、蝦醬和泰國羅勒
- 檸檬葉、香茅、南薑、紅蔥頭、洋蔥、大蒜、甲猶根 (帶有類似薑的辛香，味道較柔和)、去籽紅辣椒碎、新鮮及乾鍋的紅辣椒

餐飲科簡報

3

餐飲科簡報

4



## 泰式咖哩的應用方式

綠咖哩大多運用於雞肉

紅咖哩大多運用於海鮮



餐前準備

5

餐後整理



## 泰式椰奶綠咖哩雞

雞肉半副 綠咖哩1/6罐 椰奶1罐

香菜少許 小番茄 四季豆 九層塔

紅辣椒 花生少許 椰糖適量 魚露少許



6



## 台式咖哩

常以咖哩粉當調味料，任何食材均可入菜，常以勾芡為主。



餐前準備

7

餐後整理



## 台式咖哩粉

薑黃、丁香、肉桂、大茴、小茴、三奈、甘草、胡椒



8



## 台式咖哩粉應用方式

燴飯、炸物、燉菜、爆炒、醃肉、炒飯、炒麵、湯麵、烤肉。



餐前準備

9

餐後整理



## 台式咖哩豬肉燴飯

馬鈴薯1顆、洋蔥半顆、紅蘿蔔1/4條、梅花肉150克、咖哩粉適量、冷凍三色豆 太白粉適量。



10



## 台式咖哩

以咖哩粉入菜，常以勾芡為主。

咖哩粉製作示範

咖哩粉應用方式

台式咖哩菜餚示範

11



## 品嚐泰式與台式咖哩料理



12

## 分辨台泰咖哩的異同

- 味道
- 外觀
- 菜餚特色
- 相似處
- 相異處

13



## “分組上台分享泰台咖哩的異同”

每組3分鐘

”

14

## 下周課程說明

- 各組製作咖哩餐點。
- 不限國家、烹調法與食材。
- 注意食品安全衛生、運用食材與烹調方式。
- 擺盤風格與味道。
- 各組上台3分鐘報告，說明咖哩餐點的烹調方式與味道。
- 3分鐘的報告，含1分30秒的咖哩製作影片與1分30秒的說明。
- 影片內容具中文字幕、英文說明為佳。

15

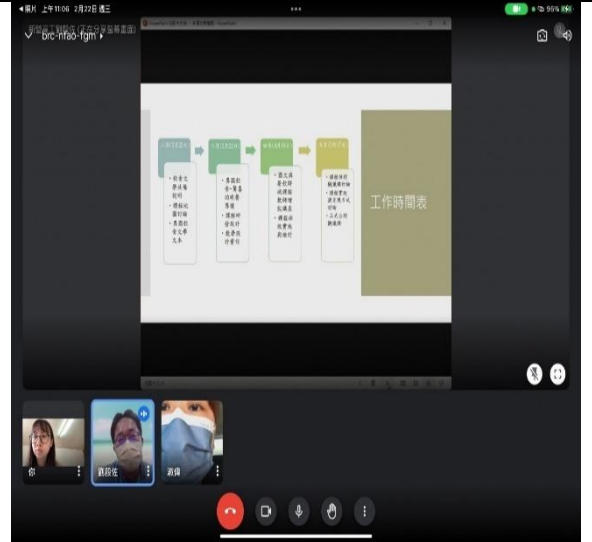
## 學生學習成效與教學反思

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">全班學生學習成效分析</p>	<p>以高三/餐飲管理科，學生共 25 人做四節課學習成效分析：</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="width: 50%; text-align: center;"> <p>閱讀策略解文本</p> <p>■ 可掌握 ■ 尚可 ■ 待加強</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;"> <p>弗瑞爾模型課程</p> <p>■ 可掌握 ■ 尚可 ■ 待加強</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;"> <p>故事山模組</p> <p>■ 可掌握 ■ 尚可 ■ 待加強</p> </div> <div style="width: 50%; text-align: center;"> <p>多元文化咖哩實作</p> <p>■ 可掌握 ■ 尚可 ■ 待加強</p> </div> </div>
	<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">教學反思 (依學習成效分析反思改進之道)</p>

一、上課活動照片



教師跨校共備實況 1

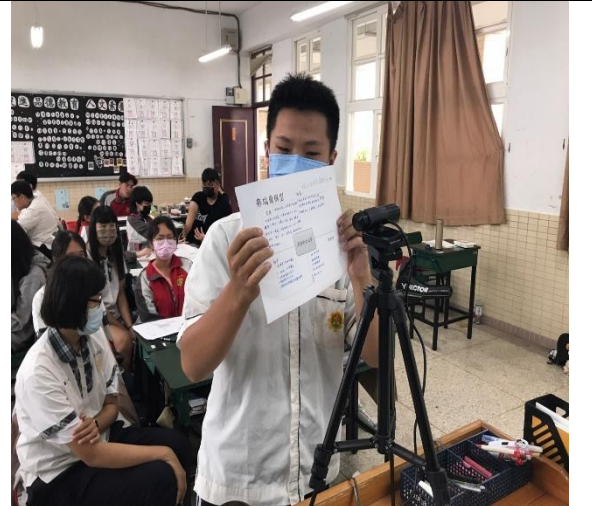


教師跨校共備實況 2

教學  
過程  
紀錄  
或  
成果



弗瑞爾模型分組實作



弗瑞爾模型分享



故事山模組教學示例



故事山模組分享



多元文化咖哩實作 1



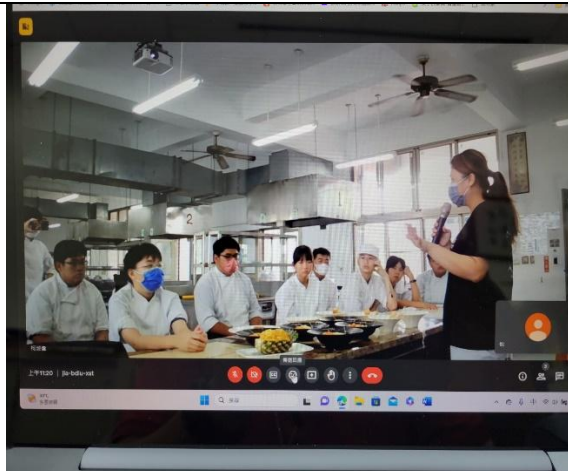
多元文化咖哩實作 2



成品結合故事山分享 1



成品結合故事山分享 2



教師講評多元咖哩成品 1



教師講評多元咖哩成品 2

## 二、學生作品成果

### (一)海膽大探索

飲食與文學—驚喜的晚餐文本導讀

班級：管三 座號：22 姓名：Blue 嘉昕

#### ☆海膽大探索

海膽日本人又稱	聖丹
特徵	黑黑刺刺
吃的顏色及部位	橘黃色, 吃生殖器官(精巢, 卵巢)
品種	馬塞海膽, 袋, 春白海膽
料理	常用來刺身, 壽司或丼飯

◎請上網搜尋一道海膽料理, 並將所需食材及作法寫下來

海膽料理名稱	海膽奶油義大利麵
所需食材	海膽 100g 海鹽 4g 洋蔥半顆 大蒜 2 顆 義大利麵 100g 鮮奶油 30cc 橄欖油 10cc 胡椒 Few
料理做法	<p>① Onion, Garlic, 海膽一半留著, 一半拌醬汁 (及鮮奶油 10cc) Chopped slice</p> <p>② 煮麵 (no salt) 煮麵水留著</p> <p>③ 鍋中加入 Onion, Garlic, 加入 30cc 煮麵水, 再加入麵拌炒至收汁, 加入鮮奶油海膽醬拌勻</p> <p>④ 裝盤, 放上海膽, 烘一下表面</p> <p><b>步驟及流程非常完整!</b></p>

2

(二)生魚片的秘密花園

國立新營高工飲食與文學—生魚片的秘密花園

班級：管三 座號：24 姓名：連恩慶

生魚片的日文又稱  
刺生

生魚片種類有哪些?  
鱈魚 吳郭魚 鱈魚  
鮭魚 鰻魚

二、

挑選生魚片的秘訣

1. 看外觀
2. 看眼睛
3. 看魚腮
4. 摸黏膜
5. 刺生魚

三、

請選擇想吃的生魚片種類，並最想和它說的話

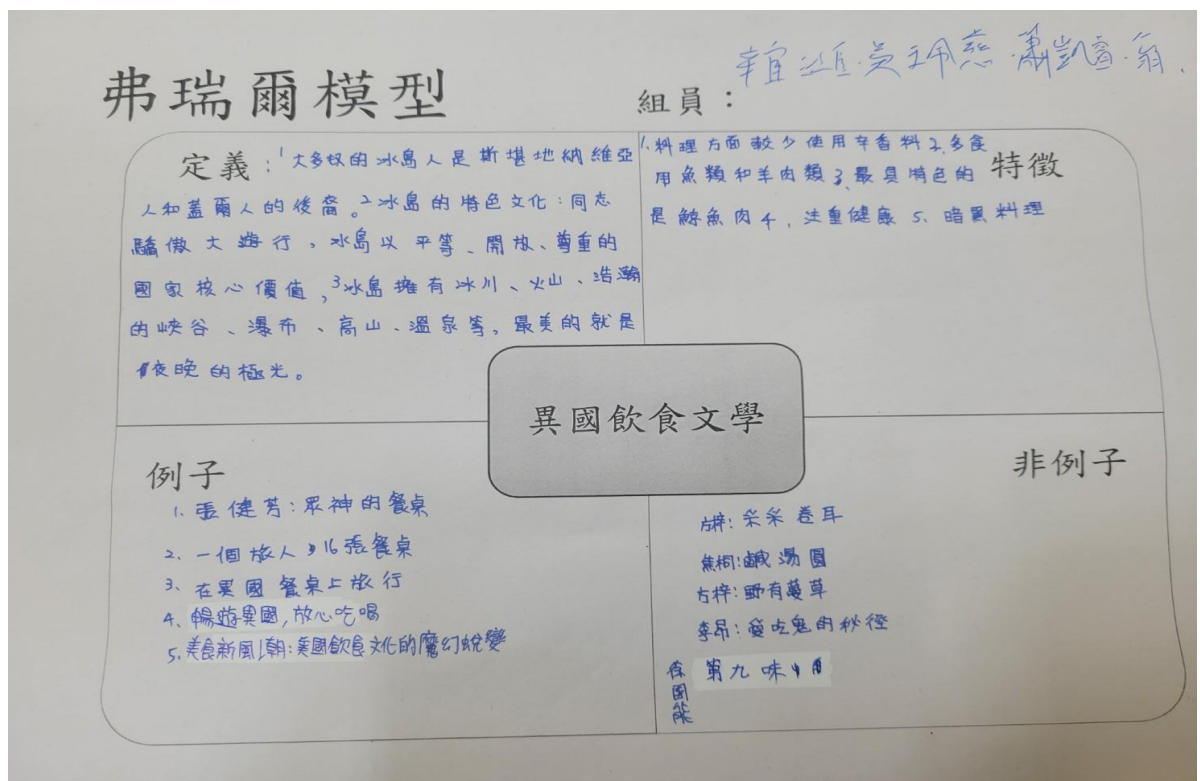
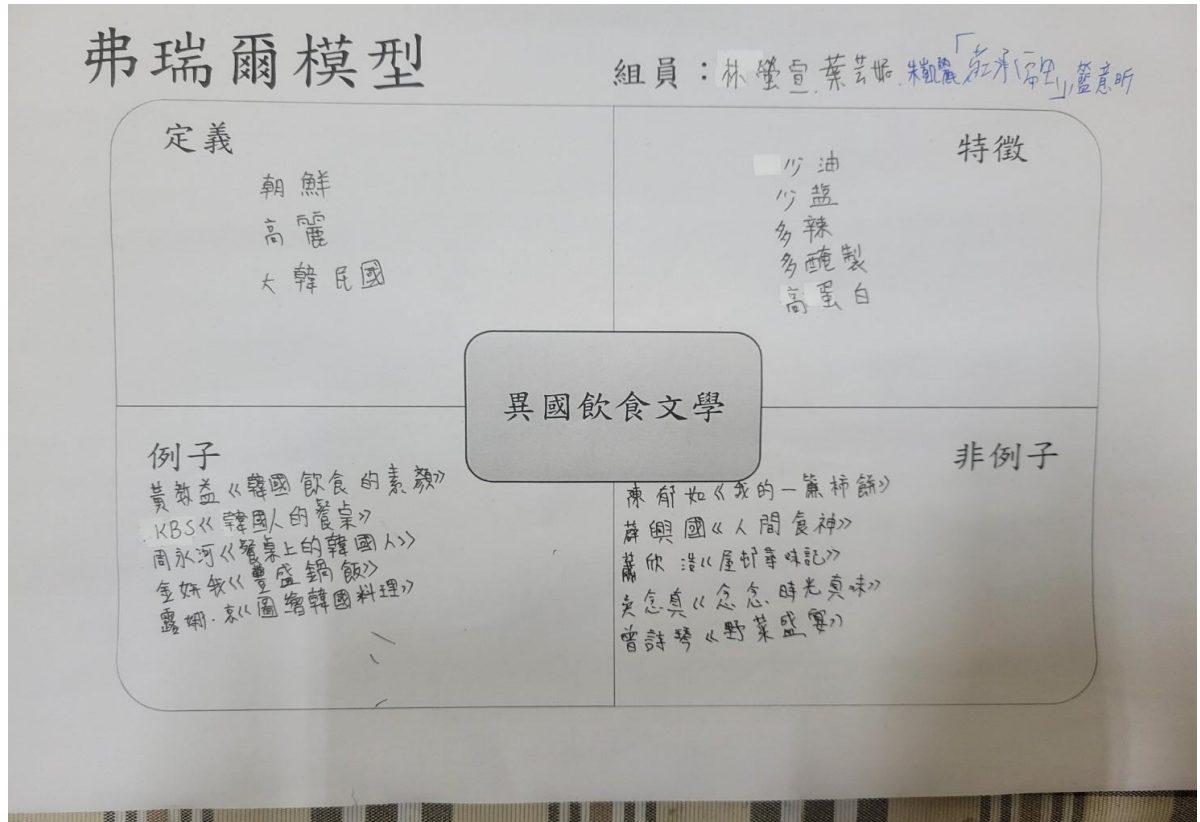
是：(用 50 字形容)

河豚 水針 都是日料裏高級的食材  
但想如此想吃也對照 SDG 15 海洋永續  
讓下一代也能夠品嚐，別沖淡改變海洋永續  
等

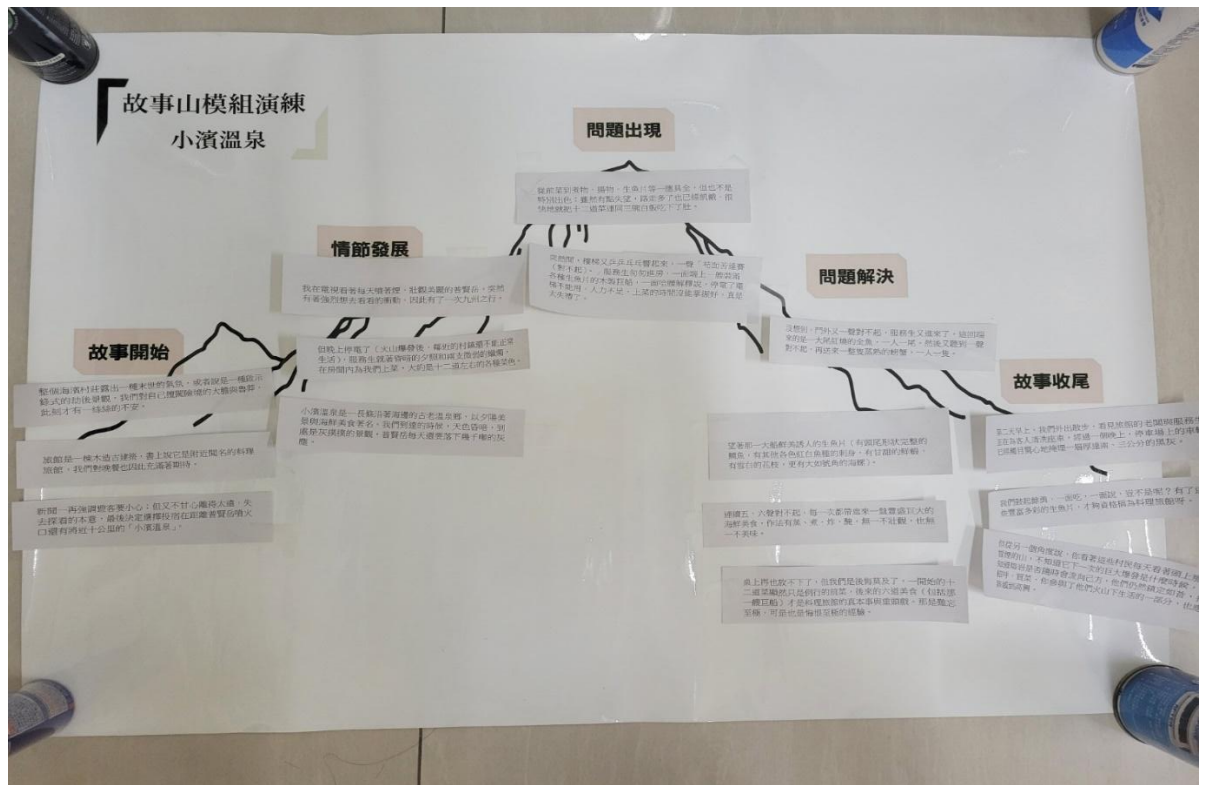
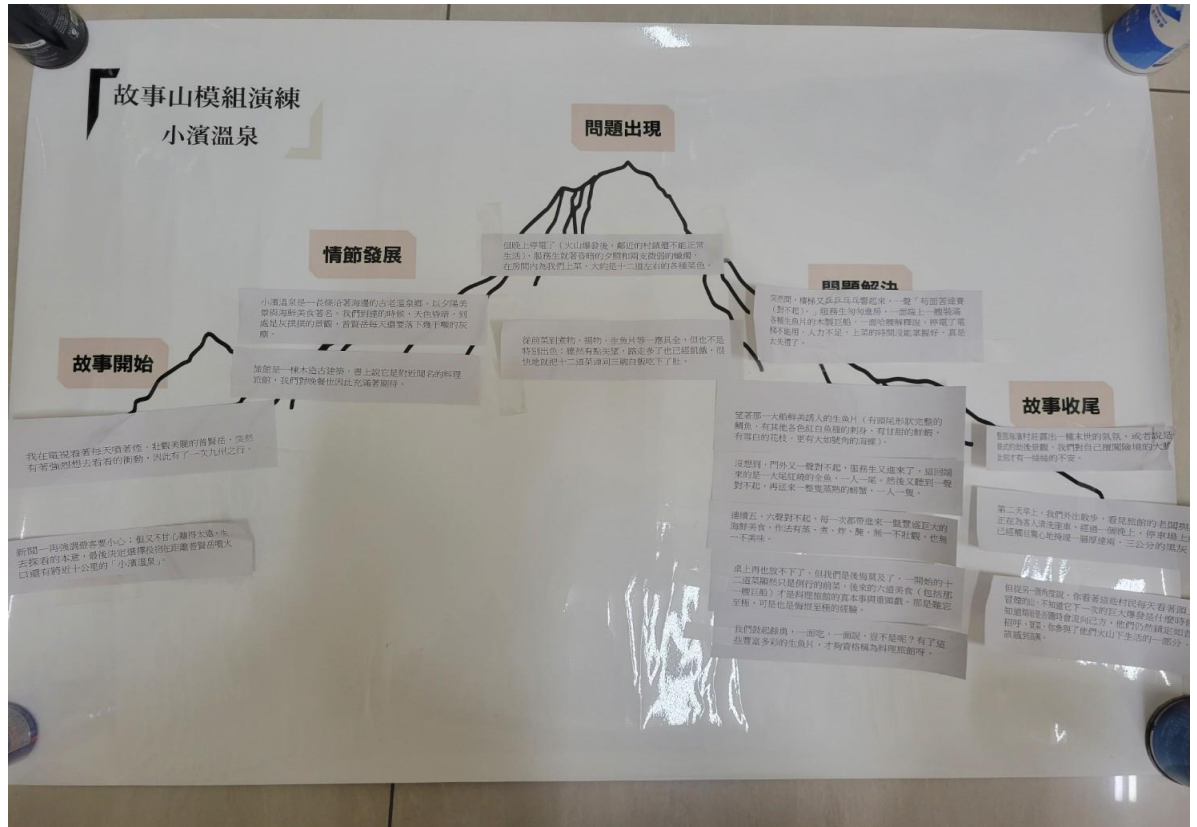
還能考慮到對海洋生物的  
保育情形. 真的很棒!

3

(三) 弗瑞爾模型：



(四)故事山模組



(五)多元咖哩料理成品



(六)多元咖哩創意製作錄影實況



各組製作流程實況影片

