

臺中市立大德國中 106 學年度家政課梅餅製作活動教案

| | | | | | | |
|--------------|--|---|----------------|--------|----------|----------|
| 教學領域 | 家政 | 教學年級 | 國中一二年級 | 設計/教學者 | 林 00 | |
| 教學單元 | 梅有好餅 | 教材來源 | 校園裏無農藥 有機梅子 | 教學內容 | 梅餅製作 | |
| 九年一貫 能力指標 | 1-4-2 選購及製作衛生、安全、營養的餐點，表現良好的飲食行為。 3-4-6 欣賞不同食衣住行育樂等文化，激發創意美化生活。 | | | | | |
| 具體目標 | 1-1 了解製作梅餅的材料與方法。 1-2 了解食用梅子的好處。 | | | | | |
| 能力 指標 | 具體 目標 | 教學活動 | | | 時間 分配 | 教學 資源 |
| 1-4-2 | 1-1 | 一、準備活動 1. 引起動機 透過網路影片欣賞，認識梅子的營養成分，了解梅子對健康的益處。 | | | 15 分 | 投影機 |
| | 1-2 | 2. 本校梅花季特色課程 3. 認識校園醃漬梅子過程 | | | | 講義 |
| 3-4-6 | 1-1 | 二、教學活動 1. 製作前準備—瞭解材料及用具 2. 了解製作梅餅的過程與方法 2. 分組製作梅餅 | | | 50 分 | |
| | | 三、發展活動 活動：品嚐梅餅 梅有好處： 消炎、鎮痛、解熱，新陳代謝，消除疲勞，防止老化、動脈硬化，治痛風、尿酸，促進肝腎機能，提高免疫力，殺菌防腐，健胃整腸，改善酸性體質 | | | 15 分 | |
| | | 四、整理與善後 | | | 15 分 | 講義 |

臺中市立大德國中 106 學年度家政課梅餅製作材料單

| | |
|------|---|
| 教學年級 | 一二年級，共十二班 |
| 材料 | 香梅餅 1. 奶油 80g 2. 糖粉 60g 3. 全蛋 50g 4. 低筋麵粉 170g 5. 碎核桃 50g 6. 梅子粉 11~15g 7. 梅肉 10g |
| 做法 | 1、奶油軟化後，加入糖粉一起打至鬆發變白。 2、梅肉切細丁，蛋打散成蛋液，分 2~3 次加入作法 1 中拌勻。 3、將低筋麵粉和梅子粉一起過篩後，加入做法 2 攪拌均勻。 再將核桃和梅肉加入拌勻，即為麵糊。 4、用小湯匙挖取做法 3 的麵糊，放在鋪有烤盤布的烤盤上， 再用手稍微壓平麵糊後，放置烤箱上層以約 170 度 C 烤約 25 分鐘即可。 |