

# 臺南市光華高中 106 學年度教師參加校外各項研習會心得報告

報告人：陳碧霜 106.12.25

活動名稱	分子料理探究與實務-自然科與食品科跨領域研習	主辦單位	國立北門高級農工職業學校		
日期	106.12.22	承辦單位	國立北門高級農工職業學校	地點	國立北門高級農工職業學校

一、目的：

1. 能因應新課綱教學實施-發展翻轉教學、合作學習、學思達的精進教學計畫。
2. 各學科能夠嘗試翻轉教學、合作學習、學思達教學運用於自身的課堂中，並由學生的學習成效做為老師的教學回饋。

二、研習內容：

時間	課程內容	主(持)講人
9:10 至 10:00	分子料理探究	台北教育局林春煌老師
10:10 至 12:00	分子料理實務 a. 蝶豆花變色飲-花青素酸鹼變色 b. 晶球料理-海藻酸鈉膠連反應 c. 低溫烹調牛豬排-蛋白質的變質-溫泉蛋糖心蛋	大理高中余怡青老師
13:10 至 15:00	自然科與食品科跨領域分組座談-教學經驗分享	

三、研習心得：

1. 餐飲與科學，使用便宜有用有趣的研究素材，培養學生成為懂科學的廚師，分子料理的實作與理論探討是一個不錯的教學方式。
2. 蝶豆花變色飲-花青素酸鹼變色，此實作可應用於密度、酸鹼指示劑的單元教學，提供學生觀察密度不同可分層及酸鹼變色的現象。
3. 使用舒肥法烹調牛豬排，此烹調方法需購置恆溫水槽，將牛豬肉放在真空袋內，在水溫 55℃，煮 40 分鐘，即可烹煮 5 分熟的牛肉，此實作可提供學生操作抽真空的技巧。
4. 老師需要跨領域的學習，作為學生的榜樣，鼓勵學生要多元學習，成為全方位的人。

科(學程)主任：

師  
邱  
欣  
怡

教務主任：

國中部主任  
王瑞禪

校長：

光華高中  
校長 張淑霞