



<p>教師可邀請學生發表自己觀察到的。(學習單-米飯體驗) (米的種類可由教師評估選擇)</p> <p>2. <b>米的構造:</b> 介紹稻子的構造，(稻子、糙米、胚芽、白米)。(附錄二)</p> <p>三、 <b>米的種類-米也有高矮胖瘦:</b></p> <p>1. 放出不同米的圖片(可對比實際物)，讓大家猜猜看，這是甚麼米呢?</p> <p>2. 教師講解米除了分為在來米(秈米)、蓬萊米(粳米)、長、圓糯米以外還有香米、黑米等等，解釋不同米的特色、外觀及煮後的口感。(介紹米種可由教師評估選擇，各項米種資料付於附錄四、五)</p> <p>四、 <b>基礎煮米</b></p> <p>1. 詢問有誰會自己煮飯的? 不知道煮飯時應該要放多少水和米呢?</p> <p>2. 帶出最基礎的以電鍋煮飯法(可由老師實際操作示範)及古老煮法(大鍋煮、蒸)(配合 PPT 及影片播放)。(附錄三)</p>	<p>10</p> <p>10</p> <p>影片 1-2:35 影片 2-2:52</p>	<p>PPT(不同米種介紹)</p> <p>PPT(電鍋煮飯步驟)</p> <p>影片 1(鍋子煮)、 影片 2(古法煮)、 電鍋、生米</p>	<p>口頭發表</p>
<p><b>第二節課</b></p>	<p>40</p>		
<p>一、 <b>引起動機-急速筷手+有獎徵答(喚回記憶):</b> 於桌上擺放各組一碗米，其中參入 5 顆花生，並將題目於 PPT 放出，最先將花生夾處的隊伍或個人就可以回答題目。</p> <p>二、 <b>米種的運用:</b> 導入:因為不同米擁有不同特色，而能做出各式各樣不同的食品-再次帶出第一節課時所提的常見米食代表及他們的米原料</p> <p>三、 <b>米食加工</b></p> <p>A. 有這些米製品我們可以知道除了常見的油飯、炒飯這些可</p>	<p>15</p> <p>5</p> <p>5</p>	<p>PPT(題目) 生米、花生、碗 筷</p>	<p>口頭發表</p>



# 米飯體驗

班級:

姓名:

座號:

## 一、米的種類

米種				
圖片				
形狀、外觀				
顏色				

## 二、稻米構造圖

