

# 2017 全國自然領域探究與實作研討會暨教學工作坊

## 分子料理（烹調科學）的探究與實作

林春煌 Chen-Huang Lin<sup>1\*</sup>, 余怡青 I-Ching Yu<sup>2</sup>, 方宏志 Hung-Chih Fang<sup>3</sup>, 郭育廷 Yu-Ting Kuo<sup>4</sup>

<sup>1</sup> 臺北市立大理高中教師

<sup>2</sup> 臺北市立大理高中教師

<sup>3</sup> 臺北市立大理高中教師

<sup>4</sup> 臺北市立大理高中教師

\*E-mail: springhuan@gmail.com

### 摘要

分子料理(molecular gastronomy)為全球新興的料理方式，包含及「分子料理學」及「分子料理法」兩個部分。「分子料理學」著重於探索烹調過程背後的物理及化學反應，「分子料理法」則是使用物理、化學變化為新的烹飪技術，將食物重新組合，創造出讓人驚艷且感動的全新料理(石川伸一, 2015)。探究烹調背後的物理、化學反應或應用物理、化學發展新的烹飪技術，都提供了大量的探究與實作題材。

本工作坊將介紹本團隊已發展的教學模組，如蛋的烹調科學(密度)、蝶豆花變色飲品(酸鹼)、偽鮭魚卵晶球(濃度)與糖度計相關的折射率實驗，課程中並嘗試將科學探究過程融入教學過程中，期盼讓學生從貼近生活的烹調實作課程習慣觀察現象、思考、分析並提出方法去解決問題，以達提升學生科學素養之教學成效。

**關鍵字：**分子料理、探究與實作、烹調科學

**參考文獻：**1. 石川伸一(2015): 當代解構分子料理：他們用液態氮、膠囊、試管、針筒改變了煎煮炒炸