

# 2018 全國自然領域探究與實作研討會暨教學工作坊

## 每間教室都是我的灶咖 普通教室的烹調科學探究課程

余怡青 I-Ching Yu \*

台北市立大理高中

\*E-mail: owching215@gmail.com

### 摘要

本工作坊的目的在於分享兩門跨領域的烹調科學課程-「未來廚房」、「烹調科學專題」。透過「真」、「食」、「力」，介紹讓學生面對真實問題的課程概念、有趣的烹調科學主題及如何循序漸進培養學生探究力的上課方式。

除了以分子料理著名的晶球化反應為主題，讓與會老師以學生身分體驗三種層級的探究式課程，還會使用微型烹調器材烹調骰子牛及製做透明紅茶，解決烹飪教室不敷使用的問題，讓每個學生都能做，讓每間教室都是廚房也是烹調科學研究室。

**關鍵字：**跨領域、烹調科學、探究與實作

**參考文獻：**

蓋·克羅斯比，美國實驗廚房編輯群(2015)

料理的科學：50個圖解核心觀念說明，破解世上美味烹調秘密與技巧