

節次	單元名稱	教學重點及評量方式	時間分配	教學準備	融入議題
		<p>如果瞬間刺破氣球，讓空氣瞬間釋放，會產生力量發出「碰」的聲響。</p> <p>教師統整：米粒中含有的空氣與水分，在高溫時壓力增加，釋放空氣衝出的力量，讓米粒爆開，就變成了爆米香。</p> <p>活動二 發現炒鍋的秘密</p> <p>一、鍋裡怎麼這麼多鹽？</p> <ul style="list-style-type: none"> * 這些鹽是調味用的嗎？ * 會不會太鹹啊！ <p>解答：鹽有耐高溫的特性，可以提供炒米香時所需要的高溫。而且把米混在鹽巴堆中可以讓米受熱均勻。</p> <p>二、造型特殊的「鍋鏟」</p> <p>為了快速的將米和高熱的鹽拌炒均勻，所使用的工具不像鍋鏟，倒比較像鍋刷。這鍋刷是用桂竹削成的竹箴綁成的，在高熱的鹽堆裡攪動米粒，俐落實用。</p> <p>三、米放多少比較好？</p> <ul style="list-style-type: none"> * 為什麼一次只倒一小杯米？ * 一次放多一些米，就可以做得更快更多嗎？ <p>解答：米香爆的好不好，溫度是很重要的因素，因為要維持鍋裡的高溫，所以米越少溫度越不受影響。又因為鍋子裡的溫度很高，米在鍋裡的時間越短越不容易燒焦。經過老闆多次試驗之後發現，一次一杯米炒出來的米香速度快、品質好。</p>	20	體驗用品 鹽、鍋、炒具等	

節次	單元名稱	教學重點及評量方式	時間分配	教學準備	融入議題
		<p>四、炒米香可以慢慢來嗎？</p> <p>高溫炒鍋裡稍一停留，米香就變咖啡色了，再慢一點，焦黑的米香就不能吃了，所以，炒米香需要的是——一雙快手。</p>			
第二、三節	我會炒米香	<p>活動三 安全守則</p> <p>一、炒米香體驗活動中有哪些危險來源？</p> <p>*熱鍋、瓦斯、刀具</p> <p>教師彙整：活動中必須遵守安全守則：勿奔跑、勿推擠、與熱鍋保持適當距離，使用刀具要專注小心。</p> <p>二、確認步驟</p> <p>(一) 把鹽炒熱：可以試放一兩粒米，若能隨即爆成外表平滑、形狀均勻完整，就表示溫度已夠。</p> <p>(二) 二人合作，一人倒米，一人攪拌。爆開後，用篩子篩出米香。</p> <p>*用同心圓方向均勻攪拌所有的米粒。</p> <p>*篩米香的動作要快一些，避免燒焦。</p> <p>(三) 煮糖漿：用二砂加適量的水和麥芽糖煮成濃稠的糖漿，再放入切碎的橘皮增加香氣，待糖漿可以在水中適當凝結時，即可使用。</p> <p>(四) 把糖漿和爆好的米香迅速拌勻，這時候也可以加入芝麻、花生或其他堅果等，搭配成不同口味。攪拌速度要快，避免溫度流失。</p>	5 5 10 10 1		家庭教育

節次	單元名稱	教學重點及評量方式	時間分配	教學準備	融入議題
		<p>(五) 趁溫度未退之前將拌勻糖漿的米香放入模具中，用擀麵棍擀平。這時要注意力道的控制，要能維持米粒的完整，又要緊密，才能順利成為塊狀。</p> <p>(六) 用刀切成適合的大小。這時要注意必須切到底，並且保時完整避免產生碎粒。</p> <p>(七) 開心品嚐親手做的成品，並完成學習單。</p> <p>第三節完</p>	<p>10</p> <p>10</p>		
	參考資料	<p>童謠：一的炒米香 一的炒米香，二的炒韭菜，三的強強滾，四的炒米粉。 五的五將軍，六的六子孫，七的蚵仔飼麵線， 八的講伊卜分一半，九的九孀婆，十的撞大鑼。 打你千打你萬，打你一千零五萬，羞羞羞袂見笑， 猜輸唔甘願，玩輸起蝦龜，唔甘願起蝦龜， 我卜來去投老師，投老師。</p>			

