

Unit 4: A Guide to Good Eating

必比登幾顆星？我說了算！

教學目標

模仿必比登標準，用英文介紹喜歡的餐廳。

用英文在社群平台發表意見，提供外國朋友在地資訊。

活動說明

- 平常找餐廳，都被 Google 地圖幾顆星和別人的評價牽著走嗎？這次評審換你當，給幾顆星？你說了算！
- 選擇一家常去或喜歡的餐廳，拍下你點的美食，並用調整過的必比登評分表幫餐廳打分數。
- 炫耀：拍下餐點，上傳 Google 評論。挑至少 3 個評分表裡的句子，留下對餐廳的評論，並可依實際狀況用相關字詞表的字彙代換。

相關字詞

veggie/vegetable <i>n.</i> 蔬菜	lamb <i>n.</i> 羊肉	chicken <i>n.</i> 雞肉	beef <i>n.</i> 牛肉	pork <i>n.</i> 豬肉
appetizer <i>n.</i> 開胃菜	salad <i>n.</i> 沙拉	main course <i>n.</i> 主餐	side dish <i>n.</i> 附餐	dessert <i>n.</i> 甜點

beverage <i>n.</i> 飲料	juicy <i>adj.</i> 多汁的	chewy <i>adj.</i> 難嚼的	tender <i>adj.</i> 軟嫩的	sweet <i>adj.</i> 甜的
bitter <i>adj.</i> 苦的	sour <i>adj.</i> 酸的	burnt <i>adj.</i> 烤焦的	spicy <i>adj.</i> 辣的	raw <i>adj.</i> 生的
processed <i>adj.</i> 加工過的	clean <i>adj.</i> 乾淨的	hygienic <i>adj.</i> 衛生的	apron <i>n.</i> 圍裙	glove <i>n.</i> 手套

評分示範

	評分標準(英文)	評分標準(中文對照)	
1	Quality of Product	食物品質	評分
	<ul style="list-style-type: none"> The veggies are fresh. The chicken is juicy, and not like processed meat. 	<ul style="list-style-type: none"> 蔬菜新鮮。 雞肉多汁，不是加工肉品。 	★★★
2	Qualities of the Chef (Represented by the Dish)	主廚品質 (是否表現在餐點中)	評分
	<ul style="list-style-type: none"> The chef wears a clean apron. Her dishes are hygienic. 	<ul style="list-style-type: none"> 主廚穿著乾淨的圍裙。 她的餐點乾淨衛生。 	★★★
3	Value for Money	CP值	評分
	<ul style="list-style-type: none"> I can order 3 dishes for under NT\$1000. I enjoy the dishes, and the prices are fair. 	<ul style="list-style-type: none"> 不到台幣1000元能點到三道菜。 我吃得很開心，價錢也公道。 	★★★
4	Consistency	口味一致性	評分
	<ul style="list-style-type: none"> I ordered the same dish this time and last time. The flavor was the same both times. 	<ul style="list-style-type: none"> 我上次和這次點了同樣菜色，兩次口味都一樣。 	★★★
5	Standard of Cooking	烹飪技巧	評分

	<ul style="list-style-type: none">The chef cooks everything properly: nothing is raw or burnt.	<ul style="list-style-type: none">主廚每道菜都煮的剛剛好, 不會太生, 也不會太焦。	★ ★ ★
總分:			★★★

WORKSHEET

Class: _____

Name: _____

No.: _____

	評分標準(英文)	評分標準(中文對照)	
1	Quality of Product	食物品質	評分
	• •	• •	☆☆☆
2	Qualities of the Chef (Represented by the Dish)	主廚品質 (是否表現在餐點中)	評分
	• •	• •	☆☆☆
3	Value for Money	CP值	評分
	• •	• •	☆☆☆
4	Consistency	口味一致性	評分
	• •	• •	☆☆☆
5	Standard of Cooking	烹飪技巧	評分

	<ul style="list-style-type: none">••	<ul style="list-style-type: none">••	☆☆☆
總分：			☆☆☆