

家政

80404汪宗毅





目標

(A) 識食, 實際作為? (1頁)

(B) 為何須要惜食? (1頁)

(C) 烹飪實作 (至少5頁, 需有實作之影像記錄, 包括: 器具清洗. 環境回復等)

(D) 討論? (不限定頁數)



(A) 識食, 實際作為? (1頁)

如果黃亮允是脂豬, 那他就會拉屎, 如果黃亮允不適脂豬, 那他就會吃屎



(B) 為何須要惜食？ (1頁)

因為這樣會浪費很多食物, 可能其他地方就沒有食物吃了



(C) 烹飪實作 (至少5頁, 需有實作之影像記錄, 包括: 器具清洗. 環境回復.....等)











1. 家庭餐點菜單設計





2. 烹飪流程, 包含:

切肉、丟肉、煮肉、吃肉



2.1 烹飪時間分配與分工(含環境整理), 參考:六雙行動鞋

2.2 器具清單

2.3 器具使用心得(注意事項)



3. 烹飪實作與評選



3.1 清洗食材, 準備調味料

3.2 各組互相品嘗, 評選最佳達人



4. 無痕環境

4.1 器具清洗

4.2 教室環境整理



(D) 討論? (不限定頁數)