

# 22-23年度 愛班

## 常識科

### 單元五：生活在香港

學習目標：



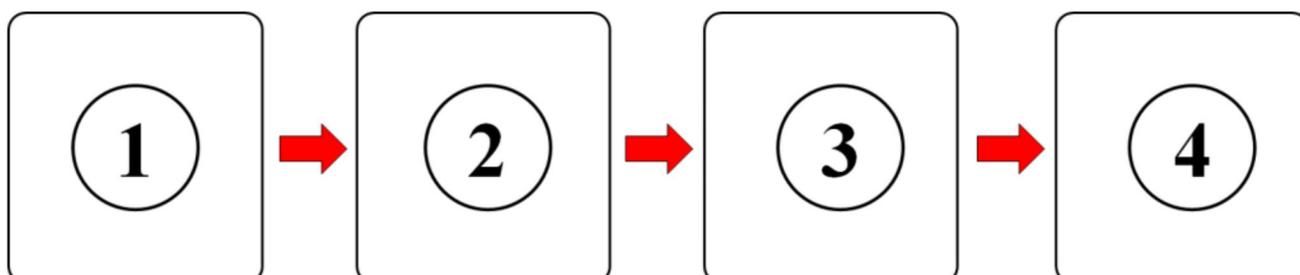
1. 能指出水份的多少  
對白飯質感的影響

2. 能製作飯團

# 課堂重溫：



## 把米和水煮成白飯的步驟：



# 課堂重溫：



## 把米和水煮成白飯的步驟：



# 探究活動：



## 用 1 杯白米和多少份量的水才可煮出白飯？



米



水

# 探究活動：

## 用不同份量的水煲飯



# 分組時間：



## 1 加入米



## 2 洗米



## 3 加入清水



# 4 煮熟米飯



# 預測 1 :



# 預測 2 :



# 預測 3 :



# 完成！！



# 測試結果 1 :



# 測試結果 2 :



# 測試結果 3 :



## 探究活動：

摸一摸，感受以下各種食物的質感：



# 我發現了：



## 當用越多水煲飯， 飯的質感會越：

A.



軟

B.



硬

### 探究活動總結：

## 當用越多水煲飯， 飯的質感會越軟。



# 討論：



## 用以下哪個份量水最適合製作飯團？



## 課堂活動2：

### 製作飯團



參考資料：  
簡易壽司食譜Simple Sushi Roll recipe \* Happy Amy  
<https://youtube.com/shorts/ry-CA99VnRU?feature=share>

# 把飯放入模具中



# 把模具用蓋關好



# 從模具中取出白飯



# 加入紫菜



# 完成!!!



參考資料：  
簡易壽司食譜Simple Sushi Roll recipe \* Happy Amy  
<https://youtube.com/shorts/ry-CA99VnRU?feature=share>