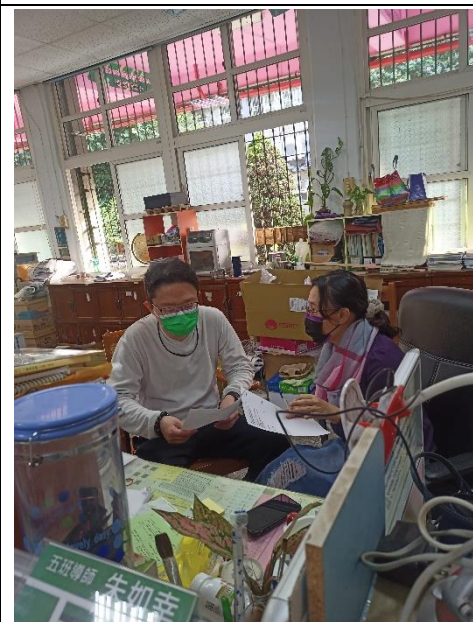


說課 110.12.30



對於此次食農教育煮豆漿的說課，進行步驟的說明，包含前置作業泡豆，煮豆漿比例的調配。





課程進行中時間調配順利，第一節用果汁機完成所有豆子打碎，過濾豆渣。第二節進行煮豆漿，每一組豆漿風味皆有不同，但大都比市售豆漿濃郁。



議課 111.1.3



下次進行可以加入其他食材，進行變化不同口味的豆漿。同學皆非常認真完成，參與反應良好。