

## 國小四年級教案：製作巧克力棉花糖

### 教學目標：

1. 了解巧克力和棉花糖的基本知識。
2. 學習簡單的烹飪技巧。
3. 培養團隊合作精神和動手能力。
4. 提升學生對烹飪的興趣和信心。

### 教學內容：

1. 認識巧克力和棉花糖的來源和種類。
2. 瞭解製作巧克力棉花糖所需的材料和工具。
3. 實際操作製作巧克力棉花糖。

### 教學時間：

1. 課堂導入：10 分鐘
2. 製作過程：30 分鐘
3. 課堂總結與品嚐：10 分鐘

### 教學場所：

教室內設置的活動區或學校的家庭科教室

### 教學準備：

1. 材料：巧克力（牛奶巧克力、黑巧克力或白巧克力皆可）、棉花糖、彩糖、碎堅果、竹籤或牙籤。
2. 工具：大鍋子、飲水機、馬克杯、湯匙、托盤、蠟紙。

### 教學步驟：

#### 一、課堂導入（10 分鐘）

1. 師生問候與導入：

- 老師問候學生，介紹今天的活動內容：「同學們，今天我們要來學習製作一種美味又簡單的小點心——巧克力棉花糖！」
- 問學生有誰喜歡吃巧克力和棉花糖，並請他們分享自己的經驗和喜愛的口味。

## 2. 簡介巧克力和棉花糖：

- 簡單介紹巧克力的來源、種類（黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力）和製作過程。
- 簡介棉花糖的歷史和不同形狀、口味。

## 二、製作過程（30 分鐘）

### 1. 分組：

- 將學生分成幾組，每組 3-4 人，分配好材料和工具。

### 2. 講解步驟：

#### • 準備熱水：

1. 使用飲水機取用熱水，倒入大鍋子中，至約一半高度。

#### • 隔水加熱巧克力：

1. 將巧克力塊放入馬克杯中。
2. 將馬克杯放入裝有熱水的大鍋子中，隔水加熱巧克力塊。用湯匙攪拌，直到巧克力完全融化並呈現光滑狀態。

#### • 準備棉花糖：

1. 每個棉花糖用竹籤或牙籤串起來，準備好裝飾材料如彩糖和碎堅果。

#### • 裹巧克力：

1. 將串好的棉花糖浸入融化的巧克力中，使其均勻裹上巧克力。
2. 將裹好巧克力的棉花糖放在鋪有蠟紙的托盤上。

#### • 裝飾：

1. 在巧克力還未凝固前，撒上彩糖或碎堅果進行裝飾。

### 3. 學生實際操作：

- 學生按照步驟進行操作，老師在旁指導並確保安全。

## 三、課堂總結與品嚐（10 分鐘）

### 1. 巧克力凝固：

- 將完成的巧克力棉花糖放入冰箱或室溫下放置一段時間，讓巧克力完全凝固。

### 2. 分享與品嚐：

- 學生品嚐自己製作的巧克力棉花糖，分享製作過程中的心得和感受。

### 3. 回饋與反思：

- 請學生分享製作的樂趣和挑戰，老師總結本次活動的重點和意義，並鼓勵學生在家也可以嘗試更多的簡單烹飪。

### 評量方式：

1. 學生是否能夠理解並記住製作巧克力棉花糖的步驟。
2. 學生在製作過程中的合作情況和操作表現。
3. 學生的回饋和心得分享。

### 教學延伸：

1. 可以探討更多關於巧克力和棉花糖的科學知識，如巧克力的融點、糖的結晶等。
2. 組織一次小型的烹飪比賽，讓學生展示更多的創意作品。