

這次的烹飪課實作，學生學習到了如何製作簡單又美味的吐司披薩。過程中，學生體驗了從食材準備到烘烤的完整步驟，特別是在鋪料和控制烤箱溫度方面，需要細心調整，才能讓起司融化且吐司不會烤焦。

此外，這次實作讓學生更了解料理的創意空間，即使是簡單的吐司，也能透過不同配料組合，做出各種風味的披薩。這堂課不僅提升了學生的烹飪技巧，也讓學生更有信心嘗試其他料理！