

國立花蓮特殊教育學校高職部課程教學活動設計表

設計者：黃聖山

活動名稱	飲料調製實作-蔬果水果飲(居家學習課程)		教材來源	自編
教學日期	110/05/28(五)、06/04(五)、06/11(五)		教學時間	第 1~3 節， 每節 50 分
教學班級	高職部 201 班		教 學 者	黃聖山
基本能力	一、認識食物材料 二、學習簡易的飲料調製 三、養成清潔衛生的觀念			
	教 學 活 動 內 容			
分段能力指標	教 學 活 動 流 程		教師指導重點 及應注意事項	
認識夏季消暑飲品	※引起動機 1、觀賞美食教學影片或圖片介紹飲料製作方法。		◎學生自由學習	
學習運用當季食材做飲料調製	※發展活動 1、夏季天氣炎熱，常常汗流浹背，有時會影響食慾和情緒，這時候大家都會喜歡喝一口冰冰涼涼的飲品，讓身心舒暢。詢問學生喝過什麼飲料、認識什麼飲料、喜歡喝什麼飲料，紅茶、綠茶、冬瓜茶、還是奶茶。 2、引導學生運用當季水果可做成飲品，像是檸檬汁、西瓜汁、鳳梨汁、葡萄汁、芒果汁、火龍果知、奇異果汁、番茄汁等，亦可加入新鮮蔬菜例如西洋芹、紅蘿蔔、小黃瓜、苦瓜、南瓜、黃豆、黑豆、堅果類等，發揮創意，做出簡單便宜又營養美味的消暑飲品。 3、練習製作簡易蔬果飲，例如： (1)草莓分層養樂多 所需材料：草莓 6 顆、養樂多 2 瓶、冰塊少許。 做法參照：草莓洗淨切丁，分成兩部分，一部分放入杯底裏，用勺子搗碎後加入冰塊，另一部分則鋪在疊加起來的冰塊上面，這樣倒入養樂多後就有分層的效果了。		◎解說資料	
			◎練習操作	



(2) 什果養樂多

所需材料：草莓適量、鳳梨適量、檸檬三片、養樂多兩瓶、冰塊

做法參照：草莓切丁，鳳梨切丁，檸檬切片；草莓和鳳梨鋪底，放入適量冰塊後再加上檸檬水鋪頂，最後倒入氣泡水即可。



(3)冰爽檸檬茶

所需材料：檸檬 6 片、冰紅茶 1 杯、冰塊。
做法參照：紅茶用少許熱水泡濃過濾掉茶葉後製入冰塊，再取兩片檸檬擠出檸檬汁，剩餘檸檬鋪頂倒入冰水後攪拌即可。



(4)抹茶鮮奶綠

所需材料：抹茶粉一包、冰牛奶一杯
做法參照：抹茶粉倒入杯裏用少許熱水沖泡化開，稍冷卻後再兌上一杯冰牛奶，分層非常好看，可先享用一口頂上的牛奶再拌勻喝那抹清新的抹茶香。



(5)濃可可牛奶

所需材料：可可粉兩匙、冰牛奶一杯、燕窩(或白木耳)一罐。

做法參照：可可粉用少許熱水沖泡化開，稍稍冷卻後，再倒入冰牛奶攪拌均勻，最後倒入一罐新鮮滋潤的燕窩(或白木耳)鋪頂即可，口感香濃順滑還能咀嚼到燕窩的清爽，滋潤好喝。



※綜合活動：

體驗實作的
樂趣

- 1、利用飲調食譜及家中食材，請家長協助指導學生練習做飲品。
- 2、練習居家整潔衛生清潔收拾的工作。