

麵粉三胞胎，傻傻分不清

★彙整資料：

1. 探究麵粉的原料是什麼？製作糕點的過程為何？為什麼麵粉要分成低筋、中筋、高筋？依據什麼原則來分類？這三種麵粉，分別適合用來做成什麼食品或糕點呢？

高愛迪斯：小朋友都能利用多元的管道收集資料與整理資料，甚至還能延伸與補充相關資料，這是高愛迪斯覺得小朋友表現得很不錯的地方。但是回答題目時，最好能**依序作答**，並把題目看清楚，**確認題意，不要答非所問**喔！尤其是製作糕點的那一題，許多小朋友只是回答了小麥製成麵粉的過程，卻忘了要回答麵粉製作成糕點之普遍性的原則與過程，實為可惜！不過有些小朋友用舉例的方式代替，以某種糕點製作的過程來回答，也是一種變通方式。另外，為什麼要分成低筋、中筋、高筋和如何分，這兩題的答案還是有分別的。為何要分除了是成分不同之外，最重要是要滿足我們在製成品的不同需求。



圖片來源:

<https://www.books.com.tw/products/N011298760>

★觀察成果：

2. 將低筋、中筋、高筋麵粉各盛裝一杯，加入1/3杯的水後，各自搓揉5~10分鐘，當麵粉跟水完全混合成麵團後（此時麵團光滑不黏手，沒有一塊塊的小顆粒），請你觀察三種麵團的質感、彈性如何？（2分）

高愛迪斯：建議小朋友可以觀摩優良卷的作品，用**表格**的方式進行記錄與比較，能讓觀察結果一目了然外，也方便我們歸納，進而得出結論。但在進行比較前須對變項要能清楚掌握定義，何謂



彈性?何謂延展性?何謂光滑度?何謂黏度?何謂硬度?等。

有些小朋友在觀察時，偶有出現結果混淆，或是前後結果描述不一致的狀況，是我們在做實驗或紀錄時要更為小心的部分。

★ 實際操作：

3. 請使用其中一種麵粉，和家人一起合作做出一道菜餚或糕點，拍下你烹飪過程最精華照片二張，寫出做法(包括食材的份量、烹飪的流程以及注意事項，以一張 A4 大小為原則，並附上成品圖像一張，以及與家人共同享用菜餚相片一張)，並詳述你選用這一種麵粉製作的原因，並詳述你精心製作的這一道菜餚或糕點的亮點。(4 分)

高愛迪斯：大部分的小朋友都和家人一起動手，並且精心製作出的糕點讓高愛迪斯大為讚嘆，一點也不輸給市面販售的，可見親子在事前準備以及製作時的用心是非常值得稱讚與敬佩!而且一起品嚐的照片看起來也很溫馨，希望為你們留下美好的回憶。

這部分，比較需要提醒的是食材份量、製作過程與注意事項需要更**詳細的紀錄**，並且能清楚表達因為某些目的與考量而選用哪種麵粉的理由，讓高愛迪斯感受你對麵粉特性的掌握與應用以及烹飪過程中投入的程度。接著，若能再**發揮創意**，在製作糕點時匯入一些巧思或特殊之處，例如：提升五感上的變化、享受，型塑亮點來吸睛，就能讓成品令人印象深刻，躍躍欲「嚐」。



圖片來源 <https://masaharuwu.pixnet.net/blog/post/61075747>