|  |
| --- |
| **揚子高中多元選修課程學習成果** |
| 科目名稱 | 空間觀察與產業發展初探(Space Observation Industrial Development) |
| 開課年級 | 二年級上學期 | 單元／主題 | 從產地到餐桌-雲林在地農產初探 |
| 學生姓名 |  | 指導教師 | 邱世宏 |
| 作品名稱 | 在地食材-低碳飲食菜單設計 | 創作方式 | 與同學討論後之個人心得 |
| 菜單設計原則：學習利用當地當季食材做出低碳的美味1.需符合低碳飲食原則：運用當季、在地食材、盡量吃天然、原型食物、少加工品、少人工調味料、多蔬果、肉類不過量、多運用低碳節能的烹調法、不浪費食材2.請設計1道料理：必須要用到「在地食材」這項食材4.評估製作時間，50分鐘內需完成菜色5.設計菜單以文字敘述，亦可於家中實作並拍照融入 |
| 我的料理菜餚名稱 |  |
| 食材名稱(含份量) | 食材：調味料： |
| 製作步驟(含前處理步驟請簡述列點敘述) |  |
| 運用低碳原則(請簡述列點敘述) |  |
| 料理成品： |
| 二、學習歷程反思：（遭遇困難、問題解決、成長收穫及自我省思） |
| 1.食物里程的反思：2.全球化與在地化反思： |