



# 神奇「粉」樂園



## 課程起源：

在上學期小小說書人主題，與孩子一同共讀《神奇糖果鋪》繪本，引發孩子對於紅色愛心果凍產生好奇並想要製作，為滿足孩子的好奇心，我們著手共同製作出紅色愛心果凍；過程中讓孩子發揮探索、歸納與整理並解決問題的方式，讓孩子「做中學，學中做」。

## 孩子的歷程：

一起來玩粉  
(探索)

粉粉變變變  
(發展)

我是烘培師  
(研究)

幼兒在家中找找尋到的六種食用粉  
運用感官探索  
(地瓜粉、咖哩粉、麵粉、黑糖粉、白糖粉、胡椒粉)

### 視覺



咖哩粉、胡椒粉、  
黑糖粉  
→有顏色  
白糖粉、地瓜粉、  
麵粉  
→沒有顏色

### 嗅覺



咖哩粉、胡椒粉、  
黑糖粉  
→有味道  
白糖粉、地瓜粉、  
麵粉  
→沒味道

### 味覺



咖哩粉、胡椒粉  
→辣辣的  
白糖粉、黑糖粉  
→甜甜的  
地瓜粉、麵粉  
→沒味道

### 觸覺



咖哩粉、胡椒粉、  
黑糖粉、地瓜粉  
→粗粗的，  
像沙子  
白糖粉  
→軟軟的  
麵粉  
→滑滑的

- 藉由感官體驗，幼兒能辨認六種食用粉
- 孩子想要將六種粉混合、加熱及加入水，看看粉會不會有所改變

孩子好奇粉加入不同的東西進去後  
有什麼樣的改變，於是…

### 攪拌



六種食用粉  
混合攪拌  
→1. 本質還是粉  
2. 味道、顏色改變

### 加水



六種食用粉分別加  
入相同水量  
→麵粉成糰了！

- 孩子發現「麵粉」加水後能成「麵糰」
- 麵糰可以做什麼？  
(校外教學經驗→餅乾)

## 餅乾變裝秀：



葡萄乾餅乾：  
葡萄乾切碎後  
加入幼綿綿餅乾



草莓果醬餅乾：  
幼綿綿餅乾搓圓壓扁  
加入草莓醬

階段一：美味餅乾配方

孩子的提問	發現	解決方法
麵糰放入烤箱 能變餅乾嗎？	吃起來都是麵粉味	加糖粉
加入糖粉的 會有味道嗎？	太硬了，牙齒要斷掉	加雞蛋
加入雞蛋 能變軟嗎？	變成麵糊了	把水剛掉
剛掉水 能成糰嗎？	1. 能成糰 2. 跟糕餅店餅乾有點不一樣	加奶油
加入奶油後 能像糕餅店的餅乾嗎？	餅乾吃起來粗粗的	專家建議 使用篩網
用篩網後餅乾吃起來 就不會粗粗的嗎？	1. 餅乾吃起來不會粗粗的 2. 有些餅乾沒有熟	塑膠板確認厚薄度
使用塑膠板，厚薄度 會一樣嗎？	1. 餅乾都一樣厚， 吃起來很好吃 2. 攪拌時，很難攪拌	1. 分次加入食材 2. 攪拌的技巧

階段二：餅乾製作的技巧

孩子的發現	解決方法
粉太多，很難攪拌	1. 分次加入食材 2. 攪拌的技巧
1. 一次一種材料，變得很好攪拌 2. 打蛋器會卡麵粉	使用不同工具攪拌



可口幼綿綿餅乾完成！  
大成功!!!