



農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

112年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

社會
產業

計畫簡介及亮點

項目	說明
影響力	● 本年度施行食農教育課程，讓學童從四個方面了解醬油，並建立食品添加物的概念，培養健康飲食習慣及消費概念。 ● 將進校成果轉化為向大眾說明的報導及視聽內容，擴大影響力。
重要性	● 本年度建立起生產者、消費者間的聯繫，將持續優化產地體驗之內容，並輔導生產者可自行執行。 ● 依本年度試行之課程回饋，開發實體教材包一式。
持續性	● 已建立微型課程共備群組，交流與食農教育相關之議題。 ● 將於未來5年，持續建構以「雜糧-醬油」為主題的食農教育單位網絡，俟網絡生態發展較成熟，預定於3年後（115年起）促使此網絡升級為多主題的國內食農教育的師資進修平台。
創新及特色	● 從建立食農教育社群及合作架構出發，嘗試產出串起產業、設計與飲食的長期模式。



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長

Food and Agricultural Education

主辦單位：農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

執行單位：中國生產力中心
CPC China Productivity Center



廣告



112年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會

別具醬心01：沸點之下的醬油風味評析

社會
產業

主題農產品
大豆/醬油

學習者
4年級學童

概念面項
■農業生產與環境
■飲食健康與消費
■飲食生活與文化

學習內容
1. 農業生產與環境
2. 加工食品的製作與選購
3. 在地飲食特色
4. 飲食與文化的傳承

教學理念
「知味、品味、玩味」的核心理念分為三個階段。
第一階段「知味」，對味道產生主觀認定。
第二階段「品味」，以數字或理論暢談對醬味的客觀認知。
第三階段「玩味」，結合主觀與客觀的思維來運用。

教學目標
1. 啟發學童對食物和烹飪的思考與創造性。
2. 培養學童對味覺的敏感度。
3. 建構學童品嘗食物的觀點。

教學大綱

教學時間	教學內容
20分鐘	主題1：引起動機 內容： 1. 說明醬油不是飲料，是烹飪用的調味品。 2. 介紹三款市面常見的醬油。 3. 寫下對色香味的觀點，透過聯想，建立對醬味名詞的共識。
60分鐘	主題2：味我醬吃 內容： 1. 味覺發表：請學童嘗試描述黑豆醬油、豆麥醬油及醬油膏沾不同食材的口感及味道。 2. 加熱醬油：以平底鍋隔水加熱溫熱三款醬油。引導思考，市面上有哪些食物使用醬油時沒有超過100°C？ 3. 味覺開發：請學童嘗試描述黑豆醬油、豆麥醬油及醬油膏沾滷好的不同食材的口感及味道。

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長

Food and Agricultural Education





112年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會 別具醬心02：沸點之上的醬油風味評析

社會
產業

主題農產品
大豆/醬油

學習者
4年級學童

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食健康與消費
- 飲食生活與文化

學習內容

1. 農業生產與環境
2. 加工食品的製作與選購
3. 在地飲食特色
4. 飲食與文化的傳承

教學理念

「知味、品味、玩味」的核心理念分為三個階段。
第一階段「知味」，對味道產生主觀認定。
第二階段「品味」，以數字或理論暢談對醬味的客觀認知。
第三階段「玩味」，結合主觀與客觀的思維來運用。

教學目標

1. 喚起學童注重醬味在日常飲食中的樣貌。
2. 啟發學童對食物和烹飪的思考與創造性。
3. 培養學童對味覺的敏感度。
4. 建構學童品嘗食物的觀點。

教學大綱

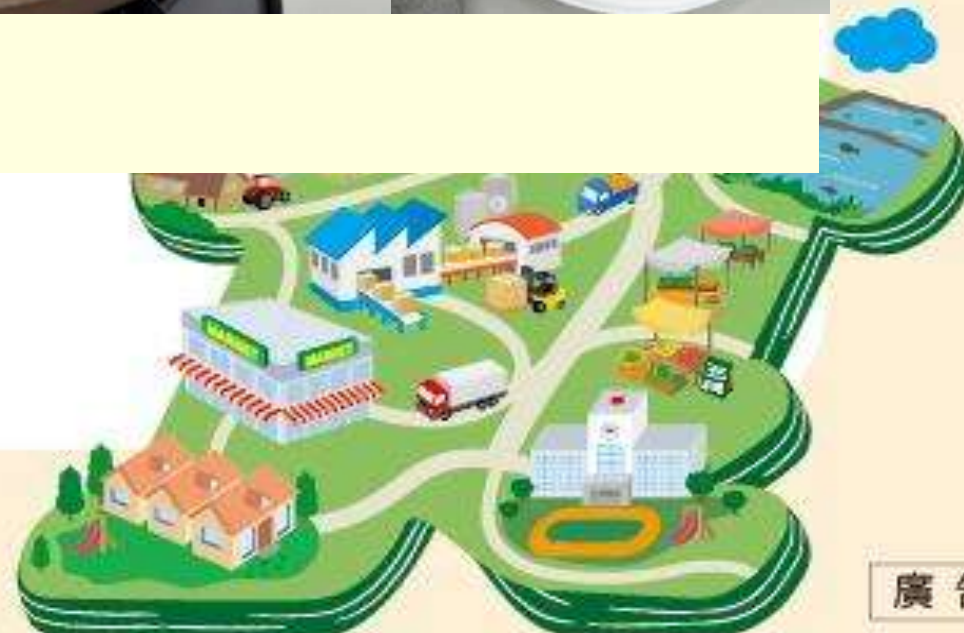
教學時間	教學內容
10分鐘	主題1：引起動機 內容：引導討論什麼烹飪方式會需要用到沸點之上的溫度？
60分鐘	主題2：沸我唇舌 內容： 1. 吃一次未沾醬的豆皮和五花肉，嘗試選擇沾附的醬油。 2. 以醬油炒：請學童嘗試描述黑豆醬油、豆麥醬油沾炒過的不同食材的口感及味道。 3. 說明快炒140°C以上的風味變化稱為是梅納（Maillard）反應。 4. 以醬油烤：請學童嘗試描述黑豆醬油、豆麥醬油烤過後的味道。
10分鐘	主題3：總結 內容：食物的味覺會因為烹煮的溫度及醬料的種類有直接的相關。

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長

Food and Agricultural Education





112年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會 別具醬心03：化合添加物調味的味覺開發

社會
產業

主題農產品
大豆/醬油

學習者
4年級學童

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食健康與消費
- 飲食生活與文化

學習內容

1. 農業生產與環境
2. 加工食品的製作與選購
3. 在地飲食特色
4. 飲食與文化的傳承

教學理念

「知味、品味、玩味」的核心理念分為三個階段。
第一階段「知味」，對味道產生主觀認定。
第二階段「品味」，以數字或理論暢談對醬味的客觀認知。
第三階段「玩味」，結合主觀與客觀的思維來運用。

教學目標

1. 喚起學童注重醬味在日常飲食中的樣貌。
2. 啟發學童對食物和烹飪的思考與創造性。
3. 培養學童創造自己的味道的觀點。

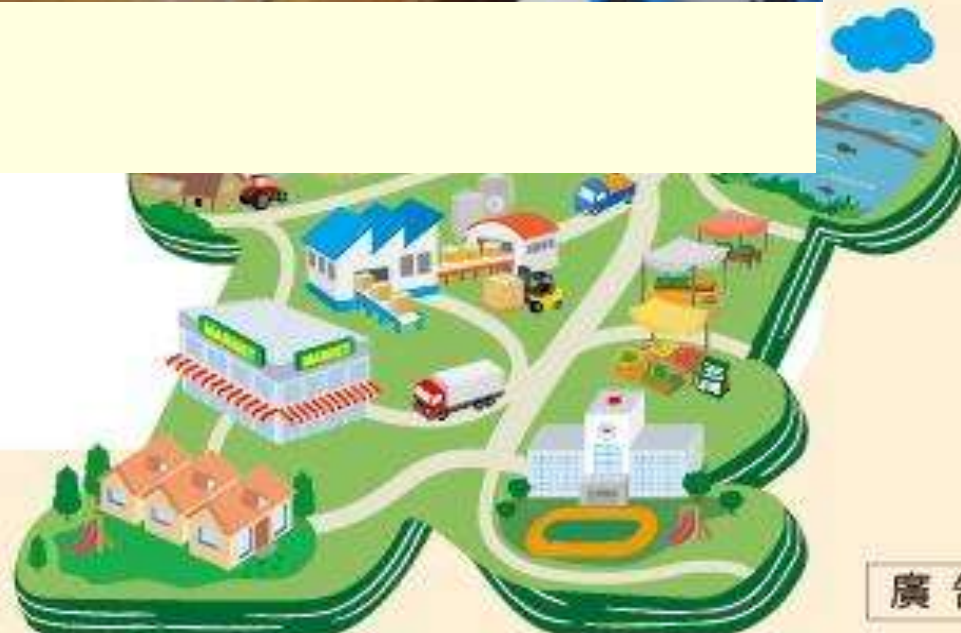
教學大綱

教學時間	教學內容
15分鐘	主題1：引起動機—實驗解說 內容：讓學童以滴管各自攝取1滴，嘗嘗黑豆醬油、黃豆醬油、味精水、糖水的味道，在學習單上寫下味道觀點。
55分鐘	主題2：獨具醬心 內容： 1. 現成混合。 2. 添加嘗試。 3. 圖文紀錄及分享。 4. 食物測試、調整及分享。
10分鐘	主題3：總結 內容： 1. 經由未加食物的4種醬油味覺感受及沾食兩種食材的味覺體驗，請孩子們分享多元覺知的想法？並說明是否與原先的想法相同？ 2. 味覺並非一成不變，與不同的物質撞會有不同的味覺結果，而每人之間又不盡相同，如同食農的多元才能映襯出土地的包容度。

計畫成果照片



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長
Food and Agricultural Education





農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

112年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會 別具醬心04：醬油與台灣原生植物風味

社會
產業

主題農產品
大豆/醬油

學習者
4年級學童

概念面項

- 農業生產與環境
- 飲食健康與消費
- 飲食生活與文化

學習內容

1. 農業生產與環境
2. 加工食品的製作與選購
3. 在地飲食特色
4. 飲食與文化的傳承

教學理念

「知味、品味、玩味」的核心理念分為三個階段。
第一階段「知味」，對味道產生主觀認定。
第二階段「品味」，以數字或理論暢談對醬味的客觀認知。
第三階段「玩味」，結合主觀與客觀的思維來運用。

教學目標

1. 喚起學童注重醬味在日常飲食中的樣貌。
2. 啟發學童對食物和烹飪的思考與創造性。
3. 培養學童創造自己的味道的觀點。

教學大綱

教學時間	教學內容
10分鐘	主題1：引起動機—實驗解說 內容：
10分鐘	主題2：複習「獨具醬心」-味蕾校正 內容：講師複習上次「獨具醬心」活動中的調製過程，讓學童重複前一堂課程以1毫升品嚐黑豆醬油及黃豆醬油。
50分鐘	主題3：製作「童心原醬」 內容： 1. 請學童嘗試描述土肉桂葉水、甘草粉水、柴魚湯粉水和糖水的味道。 2. 味覺主導權：調出一款適合沾食蘿蔔糕的醬油，接著再用任一杯子，調出適合沾食豆皮的醬油。 3. 完成之後便可發表，宣告調整的配方和欣賞的角度。
10分鐘	主題4：發表及分享 內容：相同的食材，相同的調合材料，但每人調合出來的口味皆不同。鼓勵孩子們要珍惜營養師設計菜單的用心，及食材的品嚐。

計畫成果照片

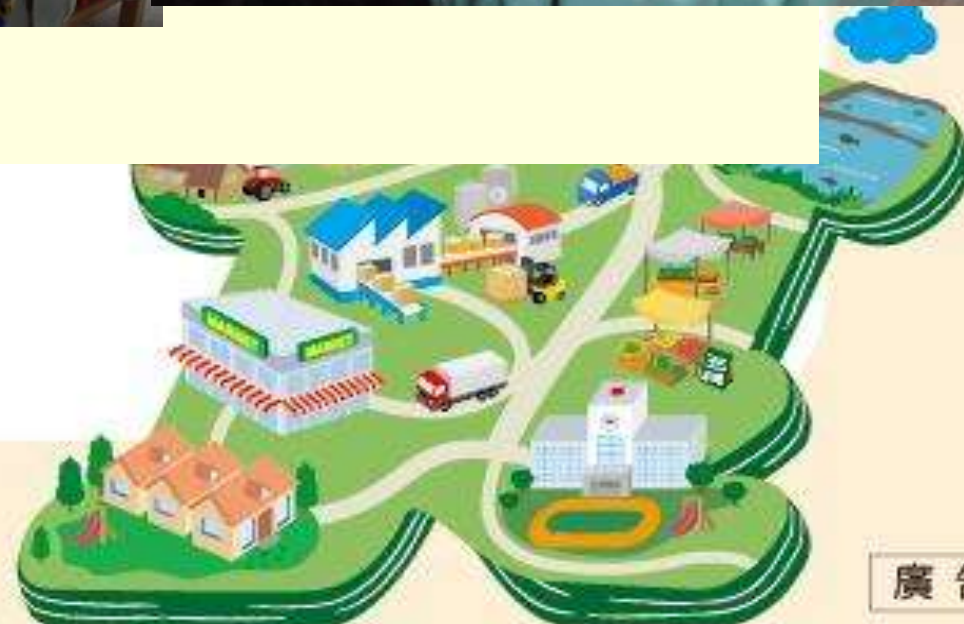


計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長

Food and Agricultural Education

主辦單位：農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

執行單位：中國生產力中心
CPC China Productivity Center



廣告



農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

112年食農教育推廣計畫

台灣美食技術交流協會
--別具醬心教具材料盒--

社會
產業

教材形式

簡報、學習單、
品評材料

學習者

4年級學童

規格篇幅

有4式教案、9式
學習單、4式課程
簡報、1式教師手
冊及1式教具盒

建議教學 時間

每場80分鐘

使用說明

- A. 本盒材料為搭配「別具醬心」課程使用。
- B. 內容物使用說明：
1. 醬油主要原料：黑豆、黃豆、小麥及鹽。
 2. 醬油：台灣市面上常見之黑豆醬油及豆麥醬油。
 3. 調味劑：提供糖及味精粉，加水溶解。
 4. 杯子：盛裝醬油及調味劑使用。
 5. 調色盤：觀察醬油添加使用。
 6. 滴管&小湯匙：量測容量及品嘗使用。

製作過程



別具醬心④

醬油與台灣原生植物風味



台灣美食技術交流協會 2023.12製作

使用情境



計畫聯絡人/職稱：徐仲/理事長

Food and Agricultural Education

主辦單位：農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

執行單位：中國生產力中心
CPC China Productivity Center



廣告