

一年級家政科 烹飪實習心得（一） ～和風料理～

班級：_____

姓名：_____

座號：_____

*實習重點：(60%)

- 1.日本的四大丼飯，其名稱其原料分別為何？(20%)
- 2.味醂的成分及使用目的為何？(20%)
- 3.請說明味噌的原料及製作方式。(10%)
- 4.在本次實習使用的烹調法上，你認為符合健康飲食的原則嗎？請分析並說明。(10分)

*實習心得與感想：(40%)

- 1.請就小組實習準時情形、食物採購、人力分配、廚餘量等表現進行評估，提出有待改善之建議，或具體說明小組表現優異之處
- 2.心情交流站--例如學習的心情、上課過程的感受、個人或小組表現情形分享
(可翻面再寫)