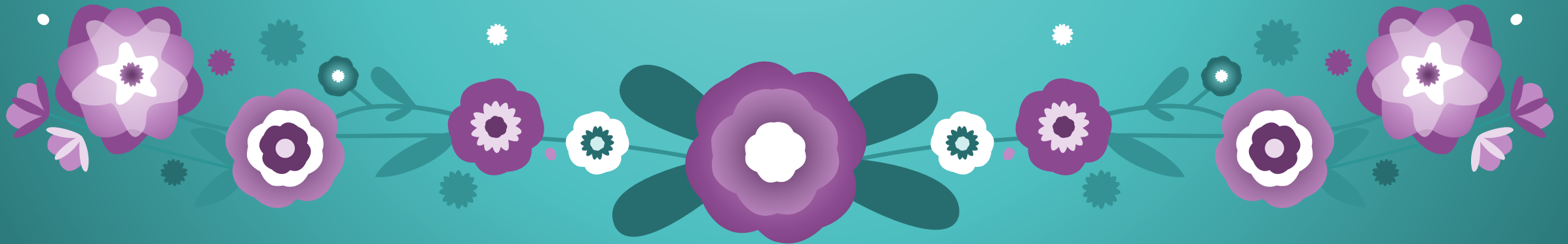


我的麥哲倫築夢計畫

打造爺爺夢想的冰棒

築夢者：二年忠班 25號 彭亭甄
導師：林麗娟老師



源起

- 爸爸從小在台東關山客家庄長大，爺爺是研究老蘿蔔的專家。
- 關山設有一間專門蒐集老蘿蔔及研發相關產品的展覽館，我有回爺爺家都會幫忙。



源起

- **蘿蔔乾(菜圃)**是客家廚房必備的食材。
- 客家菜常見的菜圃蛋。
- 菜圃雞湯。
- 老蘿蔔茶。



可是.....

- 這些這些食物都是**熱**的!!!
- 我們也想有屬於我們
小朋友夏天的食物阿!



想一想.....



我愛爺爺



背景

客家人

食材

蘿蔔乾
(菜圃)

可製作的食物

熱食!

蘿蔔茶

有了.....

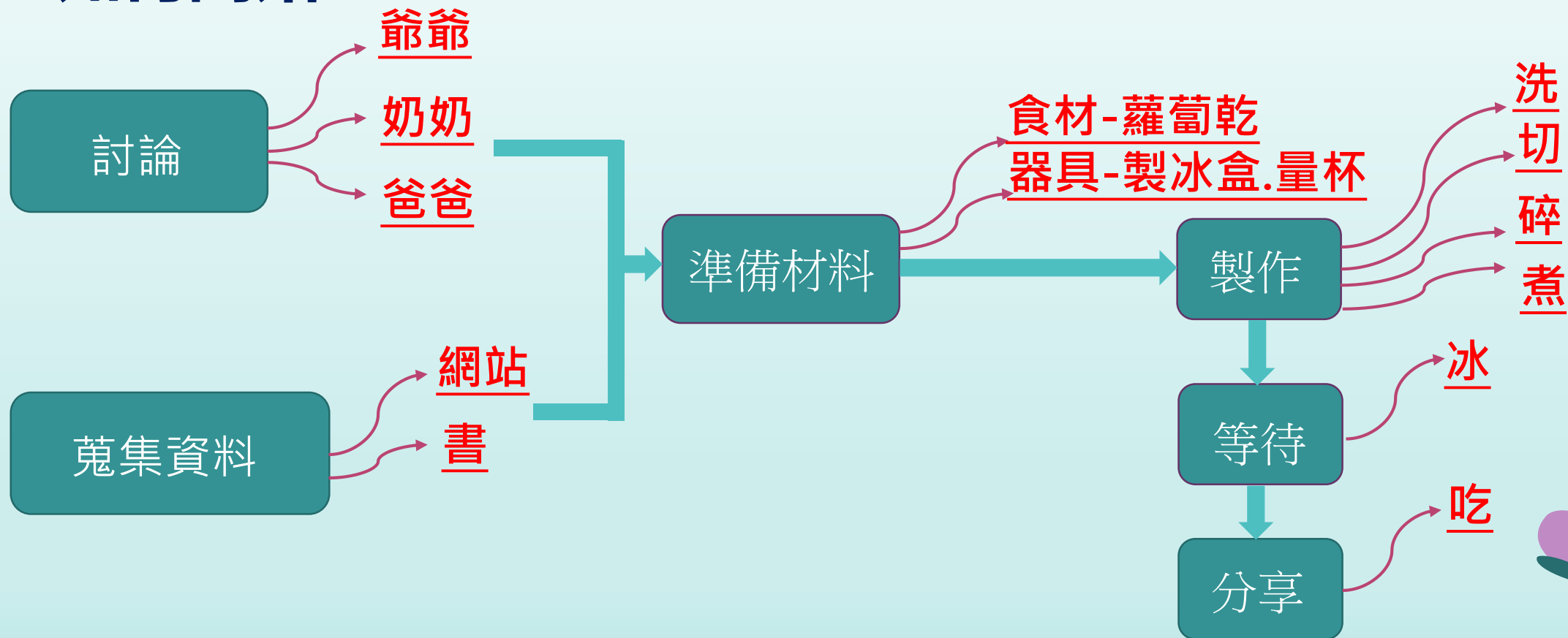
• 就來個 **冰** 的吧!!!

• 我就來做個小孩愛又是爺爺夢想中的

冰棒

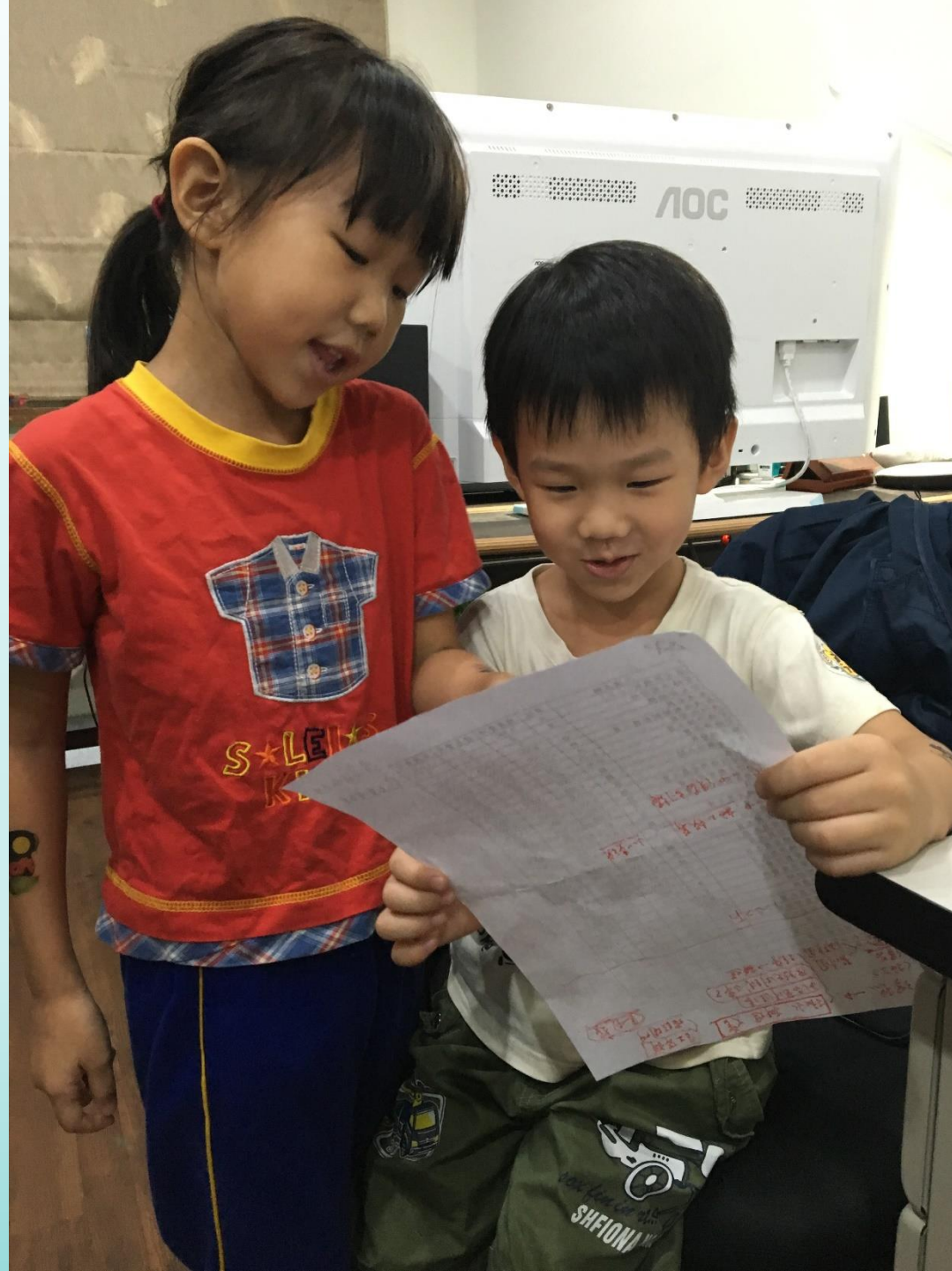


如何開始?



討論及蒐集資料

- 如何煮？
- 要準備什麼工具？
- 要準備什麼食材？
- 工作要如何分配？
- 要如何注意安全？



準備材料

• 器具類:

1. 製冰盒
2. 量杯
3. 碗
4. 磅秤

• 食材類:

水1000cc

老蘿蔔10公克(20年以上)

年輕蘿蔔40公克(5年以內)



製作過程(洗)

- 蘿蔔乾經過長時間的置放,會有灰塵所以要用清水洗乾淨喔!!



製作過程(切)

- 再來蘿蔔乾要**切段**，
這個動作先交給大人幫忙吧!!



製作過程(碎)

- 蘿蔔乾放入果汁機打碎,這樣才能辦法入味



1



2



3



製作過程(煮)

- 將1000cc的**水**和打碎的**蘿蔔乾**放入鍋中,中大火煮滾後轉小火續**煮20分鐘!!**



等待(冰)

- 煮20分鐘後**放涼**!!



- 等放涼後再放入**製冰盒**內!!



等待(冰)

- 煮20分鐘後**放涼**!!



1



2



3

發現問題與改善!

- **發現1：**

冰棒因為有蘿蔔乾顆粒,所以會沉在底部。(亭甄)

- **發現2：**

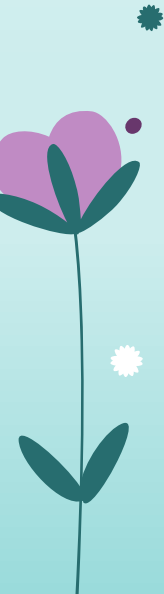
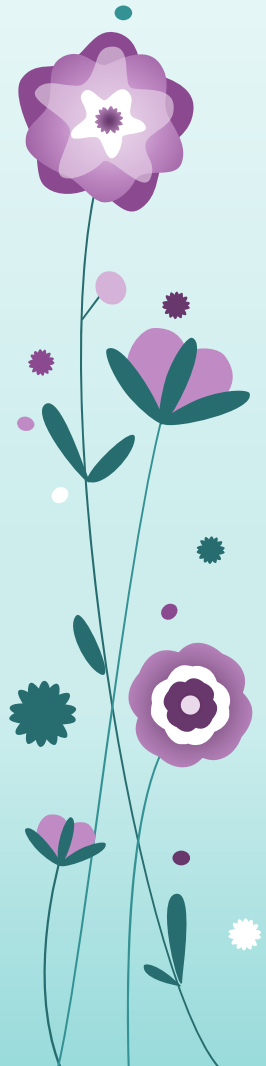
雖然是鹹冰棒,不過有甘甘甜甜的味道。(媽媽)

- **改善1：**

- 下次可以試著煮久一點或多加點老蘿蔔,味道會更濃郁。(爺爺)

- **改善2：**

- 下次可以試試看另外添加花生或堅果,口味應該會更香。(爸爸)





築夢團隊:

• 這是我的麥哲倫築夢計畫,我參與每個過程,但1個人的力量有限,所以需要有團隊的合作及協助以下是我們的團隊:

• 材料採購:媽媽及爺爺

• 比例研究和討論:爺爺及奶奶

• 攝影:嬸嬸及叔叔

• 電子檔案製作:媽媽

• 書面資料整理:弟弟及爸爸

非常謝謝大家的幫忙~



報告完畢，
大家可以試試看喔
謝謝大家!!

