

天氣轉涼，餐桌上的食物也不一樣了。這裡挑選兩篇有關「立冬」飲食的文章，他們都把烹調的過程描寫得十分仔細，一起來「試吃」吧！

☐任務一：請閱讀 11 月 18 日第 8 版的〈暖胃暖心薑母鴨〉。

1. 第一遍：讀一讀完整的文章 ( 共五段 )。
2. 第二遍：把第二、三段「烹調過程」略過，再讀一遍。
3. 比較：有寫出「烹調過程」，和沒有寫出「烹調過程」，讀起來對這道食物的感受有什麼不同？和同學討論看看。
  - ◇ 有寫出「烹調過程」的文章，讀起來感覺食物特別好吃。
  - ◇ 會讓人跟著步驟想像畫面，好像你也站在廚房看媽媽煮薑母鴨，聞到那些味道，肚子也跟著餓了起來。
  - ◇ 知道煮一道薑母鴨這麼費工夫，會特別珍惜。
4. 閱讀第二、三段薑母鴨的烹調過程，用流程圖寫下來。

(1) 先把老薑洗淨切段，再每段對半切；鴨肉用熱水汆燙瀝乾。

(2) 然後在鍋裡倒入麻油加熱，把薑半煎炸三到五分鐘後撈起備用。

(3) 接下來炒鴨肉，鴨肉快熟時熄火。

(4) 倒入米酒、水和中藥材，再小火燉三十分鐘。熄火後加入調味料。

(5) 想吃得更豐盛，可以依個人喜好再加入配料一起煮。

5. 描寫烹調過程，如果不斷重複「然後……然後……」，讀起來會很呆板，所以小作家通常會使用「先/首先」、「再」、「接著/接下來」、「然後」、「最後」這些連接詞。上面的過程用到了哪些連接詞？圈起來。

☐任務二：繼續閱讀 11 月 20 日第 8 版〈五色蔬菜顧五臟〉，用前面的方法把烹調過程分成五步驟，完成後圈出連接詞。

(1)把黑麻油倒進鍋子，**先**放幾片老薑，小火慢煨直到聞到薑的味道。

(2)**再**放雞肉翻炒。

(3)等雞肉有一點焦黃，倒一公升的水，蓋上鍋蓋，以中火慢燉。

(4)讓雞肉泡溫泉半小時，聽到「咕嘟咕嘟」聲，就可以掀開鍋蓋。

(5)把翠綠的高麗菜、金色的玉米筍、鮮紅的枸杞、雪白的杏鮑菇和黑亮亮的木耳放進鍋中熬煮。

☐任務三：上面兩篇文章使用了很多烹調食物的動詞，請加上注音。

燙	ㄊㄨˋ	熱	ㄖㄨˋ	煎	ㄐㄧㄢ	炸	ㄓㄚˋ	炒	ㄔㄧㄠˇ
燉	ㄉㄨㄢˋ	熬	ㄠ	煮	ㄓㄨˇ	煨	ㄨㄟ		

1. 這些動詞有什麼共同點？

答：部首都是「火」(灠或火)

2. 中式料理變化多，這些動詞有什麼不同？可以回家問家長呵！

■給師長的話：

- (1)任務一二希望讓學生感受到加上烹調過程，可讓食物的描寫更為生動。
- (2)涉及步驟、過程的描述，常常要使用連接詞，並且要有變化，才能讓敘述不死板。
- (3)把烹調過程拆成若干步驟時，學生可能會因切分點不同而略有差異。
- (4)任務三透過兩篇文章大量使用烹調的動詞，體會中式料理手法的變化多，但不須為每個字查字典寫解釋，而是鼓勵學生回家請教父母，吃過哪些相關的料理，例如「乾煨四季豆」。