

國立科學工藝博物館

「烹調的科學展示廳」學習單(國小中高年級版)

(一)寫在參觀前

親愛的參觀者您好：

歡迎您參觀「烹調的科學展示廳」，為了提供您多樣的參觀體驗，展廳設計各式模型及結合展示互動科技，惟為了維護參觀品質以提供您與其他參觀者舒適的體驗，請您配合展廳內操作指引並愛護展品，特別是以下容易因不當操作而故障的展品：

1. 智慧食譜料理桌

- (1) 本項展品透過影像辨識技術，提供模型與鍋具讓觀展者選擇想體驗的食材與料理方式，引述智慧化辨識烹調之科技發展。
- (2) 注意事項：本展示可選擇食譜或是透過模型辨識對應的料理，進而透過鍋具模擬烹煮的畫面，請您輕放展品於感應檯面體驗，請勿拋擲與敲打展件，讓下一位參觀者也能參觀體驗順暢。



2. 遠端遙控你的廚房

- (1) 本項展品透過模擬遠端遙控，讓展者觀賞智慧家居處理的在無人空間下運作的方式，引述智慧化辨識烹調之科技發展。
- (2) 注意事項：本展品中陳設物皆為模擬家居，透過擺放完整居住空間加強展品與現實間的連結，請您以觀賞方式欣賞智慧廚房空間，請勿將手伸入移動家具位置，以維持展品原有設計。



(二)學習單題目

() 1. 烹調讓許多原本無滋無味、不好入口的食物，產生多種有趣且促進食欲的轉變。請問以下何者促成人類用來進行烹調。？

- (A)土 (B)水 (C)火 (D)風

() 2. 油烹法，指以油作為導熱介質，使原料成熟的各種烹調技法的總稱，例如：鹽酥雞、客家小炒、蔥爆牛肉等。以下何者為油烹法的特色？

- (A)可使原料均勻受熱 (B)夠使原料取得軟爛的效果 (C)不同導熱介質可能產生不同結果 (D)可增加菜餚的美味與香氣

() 3. 當食物受到汙染引發疾病時便稱為食物中毒，以下何種方式可以防範食物中毒？

- (A)沒吃完的三明治放入冰箱冷藏 (B)生肉與熟肉放在同一盤子 (C)中午切完菜的砧板放到晚上繼續使用 (D)寫完作業直接拿餐具吃飯

() 4. 組成食物的四大成份中不包括何者？

- (A)水 (B)碳水化合物 (C)油脂 (D)鈣

() 5. 吃以下何種食物無法攝取蛋白質？

- (A)雞蛋 (B)豆腐 (C)RO 逆滲透水 (D)豬肉

() 6. 炸雞、炸豆腐金黃酥脆，請問是屬於碳水化合物烹調受熱後的哪種反應？

- (A)梅納反應 (B)焦糖化 (C)糊化 (D)變性

() 7. 何種材質的鍋具保溫能力強，適合燉煮菜餚？

- (A)不鏽鋼鍋 (B)砂/陶鍋 (C)鋁鍋 (D)銅鍋

() 8. 何種烹調工具透過溫度控制裝置自動停止加熱，而不需時時照看其狀況？

- (A)電磁爐 (B)瓦斯爐 (C) 爐灶 (D)電鍋

9. 請寫下您最有興趣的智慧烹調科技以及原因。

10. 請寫下您最喜歡的國產食材以及原因。
