

【附件 2】教案格式

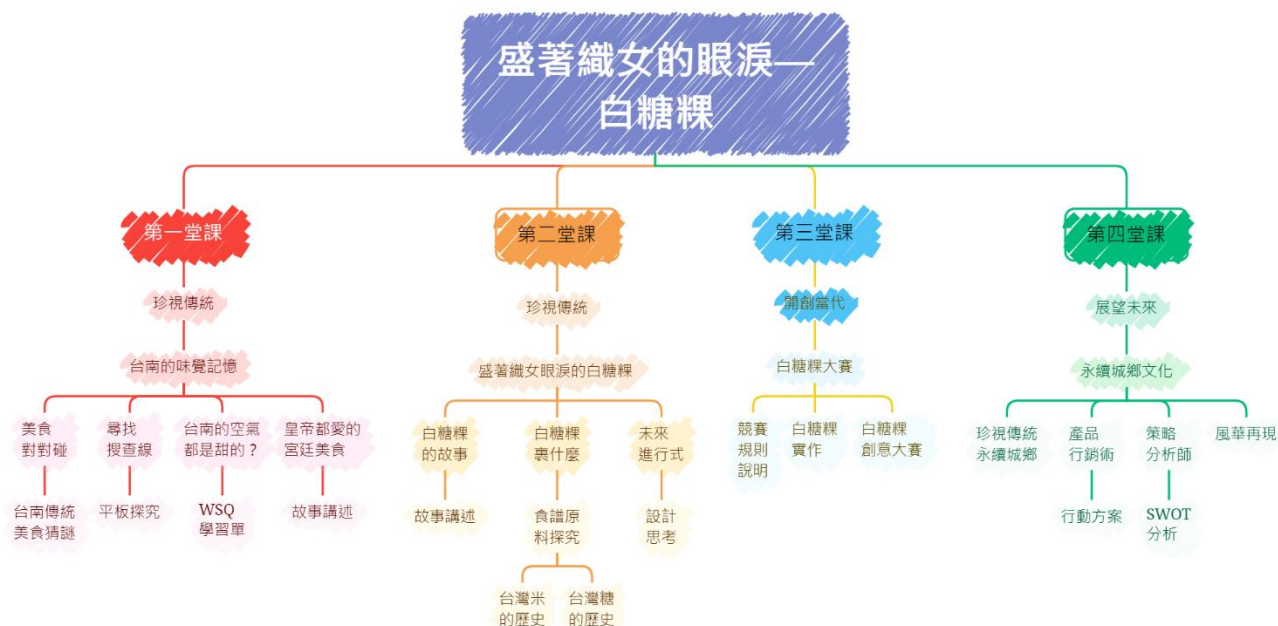
臺南 400 主題優良教案甄選

一、教案名稱：盛著織女的眼淚—白糖粿

二、設計理念：以台南「城市食力」為主題，以台南地區四百年來飲食變化及傳統美食猜謎作為學生學習的引起動機，帶領學生以平板探究飲食趨勢變化與歷史因素的關聯。後引導學生瞭解白糖粿的傳統故事和發展歷程，透過影片的自學，以及閱讀製作食譜，瞭解白糖粿的製作原料，裡頭的所使用的米和糖都是台南重要的農產品。對比當代店家的口味不同，引導學生融舊創新，保留台南重要的文化故事與特色，設計思考出新版本的白糖粿，後結合行動方案的設計與產出，以及分析方法的學習與使用，練習行銷該組的白糖粿成品，並將之推廣至世界各地。永續台南重要飲食文化。教師帶領學生珍視傳統、開創當代、展望未來！

三、設計架構：含學習目標概念分析與架構圖

課程主題	節次	課程名稱	學習目標
盛著織女的眼淚—白糖粿	第一節	台南的味覺記憶	1. 依謎語猜測台南傳統美食，並以平板探究台南飲食習慣變化和歷史的關聯。
	第二節	盛著織女眼淚的白糖粿	1. 瞭解白糖粿的歷史故事。 2. 透由閱讀白糖粿食譜，瞭解相關材料及台南米糖發展歷史。
	第三節	白糖粿大賽	1. 設計融合現代飲食趨勢及台南傳統文化特色的白糖粿。 2. 依照各組設計改良的食譜步驟，實作白糖粿。
	第四節	永續城鄉文化	1. 瞭解 SDGS 第 11 項永續城鄉的概念。 2. 設計行銷方案並學習使用 SWOT 方法分析之。



四、教學活動設計：

實施年級		國一	總節數	共 4 節，180 分鐘
實施人數		約 200 人		
核心素養		● A3 規劃執行與創新應變：具備規劃及執行計畫的能力，並試探與發展多元專業知能、充實生活經驗，發揮創新精神，以因應社會變遷、增進個人的彈性適應力。 ● C3 多元文化與國際理解：具備自我文化認同的信念，並尊重與欣賞多元文化，積極關心全球議題及國際情勢，且能順應時代脈動與社會需要，發展國際理解、多元文化價值觀與世界和平的胸懷。		
學習重點	學習表現	● 社 1b-IV-1 應用社會領域內容知識解析生活經驗或社會現象。 ● 社 2a-IV-3 關心不同的社會文化及其發展，並展現開闊的世界觀。 ● 社 3b-IV-1 適當選用多種管道蒐集與社會領域相關的資料。 ● 家 生活經營與創新 d. 生活美感與創新 ● 社 3d-IV-2 提出保存文化資產、改善環境或維護社會正義等可能方案。		
	學習主題	● 多元文化： - 多 J6 分析不同群體的文化如何影響社會與生活方式。 - 多 J8 探討不同文化接觸時可能產生的衝突、融合或創新。 - 多 J1 珍惜並維護我族文化。		

		實 質 內 涵	● 多 J6 分析不同群體的文化如何影響社會與生活方式。 第一堂課教師引導學生透過「台南美食對對碰」教學活動，瞭解各時期台南傳統美食，並使用網路資源探索，台灣在不同族群的統治下，帶來了哪些文化及農產品，以及這些食物是如何影響台南人民的飲食習慣。 ● 多 J8 探討不同文化接觸時可能產生的衝突、融合或創新。 教師於第三堂課引導學生思考，在飲食習慣的時移世異之下，傳統美食也能夠和現代飲食趨勢碰撞出新的火花，透過教學活動，鼓勵學生發揮創意，以台南在地特色融合現代飲食趨勢，設計出融舊創新、具當代特色的新白糖粿。 ● 多 J1 珍惜並維護我族文化。 教師於第四堂課進行總結，本課程以白糖粿為例，帶領學生瞭解四百年來台南飲食文化的變遷，帶領學生學習、認識、進而珍惜並永續該項特色美食。
	臺南 400		● 以台南經典傳統小吃白糖粿回首台南建城 400 年來，來自世界各地的族群在這片土地上交流，荷蘭人帶來的農產品物種番茄、極豆，至清領時期移民所帶來的飲食習慣，以及台南重要農產品蔗糖所影響的在地飲食口味。教師透由教學活動，帶領學生學習、認識白糖粿的發展故事，珍視傳統價值，並學習尊重多元文化，透過創新設計，實作出融合在地文化及當代特色的成品，永續在地文化。
與其他領域/ 科目的連結	公民：瞭解文化永續的概念，學習設計思考產出小組行動方案，並透過 SWOT 方法以不同面向分析方案。 家政：實作白糖粿並學習擺盤美學。		
教材來源	1. 白糖粿食譜 https://olisstory.com/beh-teung-guai/ 2. 慢食府城，台南小吃的古早味全紀錄 作者：王浩一出版社：心靈工坊 3. 王城氣度：歷史香料的台南小吃系列（三之一）：荷據篇與明鄭篇 4. 王城氣度：歷史香料的台南小吃系列（三之二）：清領篇 5. 王城氣度：歷史香料的台南小吃系列（三之三）：日治篇與光復篇		
教學設備/資源	學習單、電腦、智慧白板、家政教室		

學習目標	<table><tr><td> 學習內容↙ 學習表現↘ </td><td>歷 Cb-IV-2 漢人社會的活動。↙</td><td>歷 Eb-IV-3 新舊文化的衝突與在地社會的調適。↙</td><td>b. 食物資源的管理與運用。↙</td><td>面對文化差異時，為什麼要互相尊重與包容？↙</td></tr><tr><td>社 1b-IV-1 應用社會領域內容知識解析生活經驗或社會現象。↙</td><td>第一節課↙ 發展活動一：尋找搜查線↙</td><td>↙</td><td>↙</td><td>↙</td></tr><tr><td>社 2a-IV-3 關心不同的社會文化及其發展，並展現開闊的世界觀。↙</td><td>↙</td><td>↙</td><td>↙</td><td>第四節課↙ 發展活動一：產品行銷術↙</td></tr><tr><td>社 3b-IV-1 適當選用多種管道蒐集與社會領域相關的資料。↙</td><td>第一節課↙ 發展活動一：尋找搜查線↙</td><td>↙</td><td>↙</td><td>第四節課↙ 發展活動二：聰明分析師↙</td></tr><tr><td>家 生活經營與創新 d.生活美感與創新↙</td><td>↙</td><td>↙</td><td>第三節課↙ 發展活動二：白糖標實作↙</td><td>↙</td></tr></table>	學習內容↙ 學習表現↘	歷 Cb-IV-2 漢人社會的活動。↙	歷 Eb-IV-3 新舊文化的衝突與在地社會的調適。↙	b. 食物資源的管理與運用。↙	面對文化差異時，為什麼要互相尊重與包容？↙	社 1b-IV-1 應用社會領域內容知識解析生活經驗或社會現象。↙	第一節課↙ 發展活動一：尋找搜查線↙	↙	↙	↙	社 2a-IV-3 關心不同的社會文化及其發展，並展現開闊的世界觀。↙	↙	↙	↙	第四節課↙ 發展活動一：產品行銷術↙	社 3b-IV-1 適當選用多種管道蒐集與社會領域相關的資料。↙	第一節課↙ 發展活動一：尋找搜查線↙	↙	↙	第四節課↙ 發展活動二：聰明分析師↙	家 生活經營與創新 d.生活美感與創新↙	↙	↙	第三節課↙ 發展活動二：白糖標實作↙	↙
學習內容↙ 學習表現↘	歷 Cb-IV-2 漢人社會的活動。↙	歷 Eb-IV-3 新舊文化的衝突與在地社會的調適。↙	b. 食物資源的管理與運用。↙	面對文化差異時，為什麼要互相尊重與包容？↙																						
社 1b-IV-1 應用社會領域內容知識解析生活經驗或社會現象。↙	第一節課↙ 發展活動一：尋找搜查線↙	↙	↙	↙																						
社 2a-IV-3 關心不同的社會文化及其發展，並展現開闊的世界觀。↙	↙	↙	↙	第四節課↙ 發展活動一：產品行銷術↙																						
社 3b-IV-1 適當選用多種管道蒐集與社會領域相關的資料。↙	第一節課↙ 發展活動一：尋找搜查線↙	↙	↙	第四節課↙ 發展活動二：聰明分析師↙																						
家 生活經營與創新 d.生活美感與創新↙	↙	↙	第三節課↙ 發展活動二：白糖標實作↙	↙																						
教學型態	☒ 個別班級教學 ☐ 班群教學 ☐ 全學年教學活動 ☐ 跨學年教學活動 ☐ 戶外教學 ☐ 其他																									
教學活動 (單元/節次)	教學活動內容及實施方式			實施時間																						
課前準備	將學生 4-5 人分為一組，建立學生小組討論分工合作的模式，並提醒學生合作技巧：聆聽、主動分享、切合主題、對事不對人。			10 分鐘																						

第一節課 台南的味覺 記憶 (珍視傳統)	● 引起動機—美食對對碰 教師以 PPT 進行教學，利用新詩及謎語呈現台南各時期的傳統美食，請學生在組內討論猜謎，這些文字描寫的是哪一項台南特色小吃。 1. 薑糖番茄：當你剖開紅色的海岸線，將自己的身軀拆卸成一座座紅瓦的屋頂。阿，我獨自陷入糖、薑末與醬油膏的漩渦擠在小碟裡祈禱。 2. 蚵仔煎：青蚵一把海鮮味，番薯粉勻收乳漿。夜客分杯呼酒飲，春盤共釜待君嘗。鹽調更助蔬飧美，醬和翻添雞蛋香。餐後吞雲兼吐霧，神仙舊隱薦檳榔 3. 白糖粿：小雪來臨，一口熱茶，一口它 線索 1 南部的經典古早味點心，早期是用來祭拜七星娘娘的供品，用來祈求好姻緣。 線索 2 臺南是國內糯米的主要產區，利用糯米團讓它有獨特甜味和黏性。 4. 枝仔冰：那櫃子藏著盛大的馬戲團，他們攜來北極的童謠，夏日時光被輕易地拋接，還來不及歡呼與鼓掌，他們便安靜地躲入我們舌底。 5. 牛肉湯：傾斜的目光反彈銀色湯杓的光亮。不慌不忙，輕輕攪伴。你說這很簡單，比記得政府的電話簡單。每次返家，準備一鍋愛的原汁。蘿蔔、胡椒、青蔥、八角。逐步的放，一如往常。細火慢燉，慢慢熬。才會有滋味。細火慢燉 慢慢熬。很牛，小女孩的脾氣一樣。細火慢燉，慢慢熬。很牛，父親對女兒的愛一樣。 ● 發展活動一—尋找搜查線 1. 教師引導學生思考，將傳統美食所需的食材與台灣各年代時期配對，並向學生提問—這項食物為什麼會在這個時間點出現呢？可能是因為什麼樣的因素？ 教師提示判斷關鍵：人群移動、歷史背景 學生擬答：番茄是 17 世紀由荷蘭人引進台灣、蚵仔煎和鄭成功攻台的故事有關、枝仔冰是日治時期糖廠的產品、牛肉湯和牛肉麵與戰後外省軍眷有關。 2. 教師請學生在組內利用平板網路探索，查詢傳統美食的發展故事。	10 分鐘 教學資源：教學 PPT 第一節課 15 分鐘
---	---	---

	● 發展活動二—台南人的空氣都是甜的？ 教師以 WSQ 學習單引導學生以平板觀看影片，進行自學。 1. 學生觀看影片—為什麼台南人吃這麼甜？一次解答台南所有的為什麼？ 2. 學生摘要影片內容，對於台灣的糖業發展史進行摘要。 3. 學生針對影片內容進行提問。 ● 總結—皇帝也愛的宮廷甜食：白糖粿 教師講述白糖粿與清朝皇帝的故事： 起初的糖粿並不是炸的而是煮湯的，將粿粹搓圓後中間壓出凹洞，再放入滾水中煮熟。原先白糖粿多用於祭祀，而後民間相傳清朝宣統皇帝喜食炸湯圓，衍生出以油炸方式再沾上糖粉的製作方法，白糖粿又稱為「有錢人家的點心」。	15 分鐘 教學資源：學習單一 5 分鐘
--	--	---

第二堂課
盛著眼淚的
白糖粿
(珍視傳統)

● 引起動機—盛著織女的眼淚，白糖粿的故事

白糖粿是漳州和泉州的庶民甜點，相傳在七夕時，家家戶戶製作白糖粿祭拜七星娘娘。白糖粿也稱為「軟粿」、「碗圓仔」、「糖粿」或是「糯米炸」。製作白糖粿時會在中間壓出凹洞，象徵是「碗」，用來盛裝織女的眼淚。白糖粿逐漸演變成如今捲成麻花或長條的外型，放到油鍋炸到酥黃，起鍋瀝油之後，裹上花生粉或是芝麻粉。

● 發展活動一：白糖粿「裹」什麼？

1. 教師引導學生閱讀白糖粿製作食譜，並提問：製作白糖粿需要那些材料呢？。

白糖粿-準備材料】約 2-3 人份

【麵團】

1. 糯米粉.....200g
2. 細砂糖.....30g
3. 熱水.....160ml (75°C 以上)

【裹粉】

細砂糖適量 (使用白砂糖或零卡糖，也可依個人喜好換成花生粉、芝麻粉、煉乳等)

2. 教師提問：自清朝時期台南人便開始製作白糖粿，但是糯米和砂糖原料從何而來呢？
3. 教師以自編教材講述台灣「米」的歷史(如下)：



- (1) 米的發展：史前住民已開始種植小米、旱稻。十七世紀時，福建人從原鄉引進水稻，台灣開始以產稻著稱、以稻作為主要出口的商品之一，並配合教材提及南科遺址有稻米化石。

- (2) 稻的分類：以稻穀所含澱粉成分的黏性來區分，則可分成三大類，分別為秈稻、粳稻和糯稻。在日治時期以前，台灣就已有秈稻和

5 分鐘

教學資源：教學 PPT
第二節課

20 分鐘

糯稻，而我們製作白糖粿的糯米其實就屬於糯稻！

- (3) 蓬萊仙島的蓬萊米：台灣氣候適合種稻，但日人吃不慣台灣的在來米，於是派出磯永吉進行稻作改良，發展出日人喜愛的口感——蓬萊米。

4. 教師以自編教材講述台灣「糖」的發展(如下)：



- (1) 糖業發展：荷治時期，人們就開始種植甘蔗，甘蔗是製糖最重要的原料。到了日治時期，日本在台灣設立新式糖廠，改變了台灣傳統製糖的模式。從荷治時期到日治時期，糖都是台灣主要出口的商品之一。

- (2) 糖與台南：
過去荷蘭人曾以安平做為統治台灣的行政中心；清治時期，糖廠也集中於臺南一帶，隨著開港通商，台灣糖的外銷市場又更加擴大；日治時期，日本更積極地在台灣發展糖業，以供應日本國內的需求；戰後，台灣糖業公司成立，砂糖更大量的外銷到世界，為台灣的經濟奇蹟添上一筆。糖業的發展是台南 400 年歷史中不容忽視的存在！

- (3) 台南十鼓文創園區：前身為「車路墘製糖所」。日治時期由「臺灣製糖株式會社」創立，戰後隸屬於「台灣糖業公司」。今日的糖廠已經搖身一變成為了文化藝術的新天地，成為提供大眾休閒的好去處。

● 發展活動二：未來進行式—創新版白糖粿設計

1. 教師帶領學生閱讀白糖粿製作食譜

白糖粿做法

1. 將糯米粉過篩後與溫熱水、砂糖加入盆子中混合均勻。

15 分鐘

2. 接著把麵團分成等份大小，捏成小圓麵團，等待下鍋前再塑型即可。
 3. 將油鍋預熱至 140 至 160°C，保持小火。
 4. 塑型後小心放入油鍋，炸澎至微金黃即可起鍋瀝油 (約 8 至 10 分鐘)。
 5. 最後裹上砂糖即可盛盤。
2. 教師在電子白板上呈現當代白糖粿店家菜單，並提問：在現今的白糖粿店家菜單中，與過去有何不同？



學生擬答:有許多不同的新口味如抹茶、Oreo 巧克力等等

3. 教師提問：過去白糖粿僅有原味（砂糖）、花生或是芝麻口味，但隨著人們飲食習慣的改變，逐漸地出現了許多新穎的口味。飲食習慣及口味會隨著文化及環境不斷改變，目前白糖粿的攤車在台南已不多見，我們可以怎麼做將白糖粿的故事繼續傳承下去呢？

學生擬答：可以設計、研發符合現今飲食趨勢的口味，如減糖或是更健康的版本，或者往精緻路線發展，加入台南在地文化特色或是標誌，成為觀光特色美食。

4. 學生以小組討論，設計該組的創意白糖粿，並記錄下來。

● 總結

教師請學生於組間分享創新版白糖粿設計。

教學資源：學習單二

5 分鐘

第三堂課 白糖粿大賽 (開創當代)	● 引起動機——競賽規則說明 教師說明白糖粿大賽競賽規則，各組烹飪時間為30分鐘，成品需擺盤盛裝，製作完畢後各組會依序進行試吃以及設計理念說明，最終進行評量。(見評量規準一) ● 發展活動一——白糖粿製作 1. 製作前，小組確認各項烹飪器具：糯米粉、砂糖、各式調味品、水、油、篩子、鍋具、烘焙紙。小組確認烹飪步驟，並進行工作分配。 2. 將糯米粉過篩後與溫水、砂糖加入盆子中混合均勻。 3. 接著把麵團分成等份大小，捏成小圓麵團，等待下鍋前再塑型。 4. 將油鍋預熱至 140 至 160°C，保持小火。 5. 塑型後小心放入油鍋，炸澎至微金黃即可起鍋瀝油(約 8 至 10 分鐘)。 6. 裹上各式調味料及裝飾即完成。 7. 環境整理：清洗各式器具、廚餘垃圾處理，整理工作桌面及教室環境。 ● 發展活動二——白糖粿創意大賽 1. 白糖粿製作完成後，學生依小組介紹該組白糖粿設計理念及特色。 2. 學生依小組試吃各組白糖粿成品，並進行互評。 ● 總結——透過瞭解白糖粿的傳統故事，而後進行創新設計實作，傳承了過去的美味和情感，亦延續了傳統的價值，創新設計賦予了新的概念，展望未來。	3 分鐘 教學資源：教學 PPT 第三節課、評量規準一 30 分鐘 10 分鐘 2 分鐘
----------------------------------	--	---

第四堂課 永續城鄉 (展望未來)	● 引起動機—珍視傳統，永續城鄉 1. 教師肯定各組學生完成的創意白糖粿作品，並揭示白糖粿等傳統文化所面臨逐漸式微的問題。透過行銷、推廣、紀錄等方法，能夠永續城鄉的特色文化。 2. 教師講述 SDGS 第 11 項概念：永續城鄉。在全球的文化與自然遺產的保護上，進一步努力。這一項代表著台南融舊創新的美食，蘊含著台南百年來米糖發展和傳統故事，值得行銷讓世界看見。	10 分鐘	教學資源：教學 PPT 第四節課			
	● 發展活動一—產品行銷術 1. 教師講述各式產品行銷策略及方法 教師於電子白板中呈現幾項耳熟能詳的廣告及商品，講述各種行銷策略及手法。 (1) 標語行銷術：叫 foodpanda 送~利用簡單上口的標語，重複性並洗腦式的呈現，讓消費者不留下印象都困難。 (2) 故事行銷術：台灣 1001 個故事~利用故事包裝產品，讓消費者聽得津津有味、建立共鳴，打動人心、留下深刻的印象。 2. 各組討論規劃行銷方案，將組內設計的白糖粿傳承並行銷到世界各地，並上台分享。	15 分鐘				
	● 發展活動二—策略分析師 1. 教師講述 SWOT 分析方法之概念，並發下 iPad，請學生依照個面相討論行銷策略。 2. 學生於組內討論並以 SWOT 分析再次檢視小組提出的行銷策略	15 分鐘	教學資源：學習單三			
	<table><tr><td>Strength(優點) 優勢是指掌握何種關鍵的特色，或是最擅長、最適合做什麼？ (1) 我們的設計的白糖粿有哪些特色和優點？ (2) 我們的行銷方案可以帶來哪些優勢？</td><td>Weakness(弱勢) 弱勢指的是缺陷與潛在的不足。 (1) 消費者沒意願購買我們設計的白糖粿，原因可能有哪些？ (2) 我們的行銷方案可能有那些缺點？</td></tr><tr><td>Opportunity(機會) 機會是指產品、技術、服務是否可以找到新的市場？經濟環境以及政</td><td>Threat(威脅) 威脅是指不利於發展的負面因素。成本上升、勞動力供應不</td></tr></table>	Strength(優點) 優勢是指掌握何種關鍵的特色，或是最擅長、最適合做什麼？ (1) 我們的設計的白糖粿有哪些特色和優點？ (2) 我們的行銷方案可以帶來哪些優勢？	Weakness(弱勢) 弱勢指的是缺陷與潛在的不足。 (1) 消費者沒意願購買我們設計的白糖粿，原因可能有哪些？ (2) 我們的行銷方案可能有那些缺點？	Opportunity(機會) 機會是指產品、技術、服務是否可以找到新的市場？經濟環境以及政	Threat(威脅) 威脅是指不利於發展的負面因素。成本上升、勞動力供應不	
Strength(優點) 優勢是指掌握何種關鍵的特色，或是最擅長、最適合做什麼？ (1) 我們的設計的白糖粿有哪些特色和優點？ (2) 我們的行銷方案可以帶來哪些優勢？	Weakness(弱勢) 弱勢指的是缺陷與潛在的不足。 (1) 消費者沒意願購買我們設計的白糖粿，原因可能有哪些？ (2) 我們的行銷方案可能有那些缺點？					
Opportunity(機會) 機會是指產品、技術、服務是否可以找到新的市場？經濟環境以及政	Threat(威脅) 威脅是指不利於發展的負面因素。成本上升、勞動力供應不					

		府決策是否對其有幫助？ (1) 消費白糖粿的主要客群可能有哪些？我們設計的白糖粿主要針對什麼類型的消費者？ (2) 政府是否有相關政策協助傳統文化的創新與保存？	足、競爭對手增加或經爭對手推出新商品等。 (1) 市場上是否有類似的白糖粿店家？他們的產品特色為何？ (2) 我們設計的白糖粿主要原料有哪些？	
	● 總結—珍視傳統，開創當代，展望未來。一起和世界交陪，讓台南傳統美食白糖粿風華再現！			5 分鐘

1、 教學成果與省思：

- (1) 學生實際操作新版白糖粿設計方面，可能會遇到和設計想像中不同的情形，學生的實作經驗和知識可能不夠熟悉，需要教師額外時間再作提醒。
- (2) 除了教師提供學習資料予學生之外，於課程中設計適當的教學活動及小組合作提案，訓練學生分析工具的掌握以及自行上網探究，找尋相關資料的能力。

2、 參考資料：（含網路資源，請參考 APA 格式撰寫）

- (1) 歐莉。(2022 年 12 月 31 日)。【簡易食譜】南部特色古早味點心—白糖粿做法，3 種材料在家輕鬆做！<https://olisstory.com/beh-teung-guai/>
- (2) 王浩一(2007)。慢食府城，台南小吃的古早味全紀錄。心靈工坊
- (3) 王城氣度。(2006 年 7 月 1 日)。歷史香料的台南小吃系列（三之一）：荷據篇與明鄭篇 (tncftmm.blogspot.com)
- (4) 王城氣度。(2006 年 7 月 1 日)。歷史香料的台南小吃系列（三之二）：清領篇 (tncftmm.blogspot.com)
- (5) 王城氣度。(2006 年 7 月 1 日)。歷史香料的台南小吃系列（三之三）：日治篇與光復篇。(tncftmm.blogspot.com)

3、 附錄：列出與本教案有關之補充說明或資料，例：學習單、ppt.....等。

教學 PPT



猜猜看，以下描寫的是哪一項台南美食？

傾斜的目光反彈銀色湯杓的光亮。不慌不忙，輕輕攪伴。
你說這很簡單，比記得政府的電話簡單。
每次返家，準備一鍋愛的原汁。
蘿蔔、胡椒、青蔥、八角。
逐步的放，一如往常。
細火慢燉，慢慢熬。才會有滋味。細火慢燉 慢慢熬。
很牛，小女孩的脾氣一樣。
細火慢燉，慢慢熬。
很牛，父親對女兒的愛一樣。

牛肉湯 國民政府來臺時期

猜猜看，以下描寫的是哪一項台南美食？

傾斜的目光反彈銀色湯杓的光亮。不慌不忙，輕輕攪伴。
你說這很簡單，比記得政府的電話簡單。
每次返家，準備一鍋愛的原汁。
蘿蔔、胡椒、青蔥、八角。
逐步的放，一如往常。
細火慢燉，慢慢熬。才會有滋味。細火慢燉 慢慢熬。
很牛，小女孩的脾氣一樣。
細火慢燉，慢慢熬。
很牛，父親對女兒的愛一樣。

牛肉湯 國民政府來臺時期

台南人的空氣都是甜的？

請觀看以下影片，

並回答WSQ學習單上的問題



皇帝都愛的宮廷甜食

- 起初的糖粿並不是炸的而是煮湯的，將粿粹搓圓後中間壓出凹洞，再放入滾水中煮熟。原先白糖粿多用於祭祀。
- 民間相傳清朝宣統皇帝喜食炸湯圓，衍生出以油炸方式再沾上糖粉的製作方法，白糖粿又稱為「有錢人家的點心」。



第二堂課

盛著織女眼淚的白糖粿

盛著織女眼淚的白糖粿

- 白糖粿是漳州和泉州的庶民甜點，相傳在七夕時，家家戶戶製作白糖粿祭拜七星娘娘。白糖粿也稱為「軟粿」、「碗圓仔」、「糖粿」或是「糯米炸」。
- 製作白糖粿時會在中間壓出凹洞，象徵是「碗」，用來盛裝織女的眼淚。
- 白糖粿逐漸演變成如今捲成麻花或長條的外型，放到油鍋炸到酥黃，起鍋瀝油之後，裹上花生粉或是芝麻粉。



白糖粿「裹」什麼？

【白糖粿-準備材料】約2-3人份

【麵團】

- 1.糯米粉.....200g
- 2.細砂糖.....30g
- 3.熱水.....160ml (75°C以上)

【裹粉】

細砂糖適量 (使用白砂糖或零卡糖，也可依個人喜好換成花生粉、芝麻粉、煉乳等)

製作白糖粿需要那些材料？

材料從哪來？

台灣「米」的歷史



材料從哪來？

台灣「糖」的歷史



現在白糖「裹」什麼？



過去白糖粿僅有原味、花生、芝麻口味，隨著人們飲食習慣的改變，逐漸地出現了許多新穎的搭配。

未來進行式

小組依照白糖粿食譜步驟，創意發想白糖粿新口味或是融合在地台南特色的新式白糖粿！

[白糖粿做法]

1. 將糯米粉過篩後與溫熱水、砂糖加入盆子中混合均勻。
2. 接著把麵團分成等份大小，捏成小圓麵團，等待下鍋前再塑型即可。
3. 將油鍋預熱至140至160°C，保持小火。
4. 塑型後小心放入油鍋，炸澎至微金黃即可起鍋瀝油(約8至10分鐘)。
5. 最後裹上砂糖即可盛盤。

第三堂課

白糖粿大賽

競賽規則

各組烹飪時間為30分鐘，成品需擺盤盛裝，製作完畢後各組會依序進行試吃以及設計理念說明，最終進行評量。

置相	優秀 (9-10分)	良好 (7-8分)	普通 (4-6分)	待改進 (1-3分)
設計理念	白糖粿成品具創意，融入台南文化創意與創新元素。	白糖粿成品具創意。	能夠在作品內展現聯想創新的設計理念，但未能完成成品。	僅在作品內展現聯想創新的設計理念，未於組內討論理念。
白糖粿試吃	白糖粿成品美味，風味適宜，成品形狀美觀。	白糖粿成品美味，風味適宜。	能夠完成白糖粿成品。	未能完成白糖粿成品。
飲食美學	成品符合食譜操作步驟，具備美觀。	成品符合食譜操作步驟，適度美觀。	成品符合食譜操作步驟，但未擺盤裝飾。	成品未符合食譜操作步驟，且未完成擺盤。
環境整潔	1. 瓦斯爐、流理台、桌面及地面清潔乾淨。 2. 器具清潔完畢數量無誤，確實歸位。	1. 瓦斯爐、流理台、工作桌面及地面大致清潔乾淨。 2. 器具大致清潔完畢，數量無誤，確實歸位。	1. 瓦斯爐、流理台、桌面及地面清潔乾淨。 2. 器具清潔完畢數量無誤，確實歸位。	未完成環境整理。

第四堂課

永續城鄉文化

產品行銷術



策略分析師

SWOT分析

內部

優勢 Strengths

劣勢 Weaknesses

機會 Opportunities

威脅 Threats

外部

正面因素

負面因素

Strength(優點)
優勢是指掌握何種關鍵的特色，或是最擅長、最適合做什麼？
(1)我們的設計的白糖糕有哪些特色和優點？
(2)我們的行銷方案可以帶來哪些優勢？

策略分析師

SWOT分析

內部

優勢 Strengths

劣勢 Weaknesses

機會 Opportunities

威脅 Threats

外部

正面因素

負面因素

Weakness(劣勢)
劣勢指的是缺陷與潛在的不足。
(1)消費者沒意願購買我們設計的白糖糕，原因可能有哪些？
(2)我們的行銷方案可能有那些缺點？

策略分析師

SWOT分析

內部

優勢 Strengths

劣勢 Weaknesses

機會 Opportunities

威脅 Threats

外部

正面因素

負面因素

Opportunity(機會)
機會是指產品、技術、服務是否可以找到新的市場？經濟環境以及政府決策是否對其有幫助？
(1)消費白糖糕的主要客群可能有哪些？我們設計的白糖糕主要針對什麼類型的消費者？
(2)政府是否有相關政策協助傳統文化的創新與保存？

策略分析師

SWOT分析

內部

優勢 Strengths

劣勢 Weaknesses

機會 Opportunities

威脅 Threats

外部

正面因素

負面因素

Threat(威脅)
威脅是指不利於發展的負面因素。成本上升、勞動力供應不足、競爭對手增加或競爭對手推出新商品等。
(1)市場上是否有類似的白糖糕店家？他們的產品特色為何？
(2)我們設計的白糖糕主要原料有哪些？

策略分析師

SWOT分析

內部

優勢 Strengths

劣勢 Weaknesses

機會 Opportunities

威脅 Threats

外部

正面因素

負面因素

Strength(優點)
優勢是指掌握何種關鍵的特色，或是最擅長、最適合做什麼？
(1)我們的設計的白糖糕有哪些特色和優點？
(2)我們的行銷方案可以帶來哪些優勢？

Weakness(劣勢)
劣勢指的是缺陷與潛在的不足。
(1)消費者沒意願購買我們設計的白糖糕，原因可能有哪些？
(2)我們的行銷方案可能有那些缺點？

Opportunity(機會)
機會是指產品、技術、服務是否可以找到新的市場？經濟環境以及政府決策是否對其有幫助？
(1)消費白糖糕的主要客群可能有哪些？我們設計的白糖糕主要針對什麼類型的消費者？
(2)政府是否有相關政策協助傳統文化的創新與保存？

Threat(威脅)
威脅是指不利於發展的負面因素。成本上升、勞動力供應不足、競爭對手增加或競爭對手推出新商品等。
(1)市場上是否有類似的白糖糕店家？他們的產品特色為何？
(2)我們設計的白糖糕主要原料有哪些？

白糖糕風華再現

永續城鄉。在全球的文化與自然遺產的保護上，進一步努力。

這一項代表著台南融舊創新的美食，蘊含著台南百年來米糖發展和傳統故事，值得行銷讓世界看見。

11 永續城市

學習單一——台南的空氣都是甜的？

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

Watch(觀看)	
請觀看影片 為什麼台南人吃這麼甜? 一次解答台南所有的為什麼? 並回答以下問題： 1.這部影片的主題是：_____ 2.影片中第一個主題結束的時間是：_____分_____秒 3.片頭一開始提到「台南人為何吃這麼甜」的答案是：_____	
Summary(摘要)	
4.影片中提到「台南人愛吃甜食」常見的說法中，讓你最有印象的三個是？ (1) _____ (2) _____ (3) _____ 5.影片中提到「台灣糖業在各時期的發展」為何？ (1)荷治_____ (2)清治_____ (3)日治_____	
Question(提問)	
6.請你根據上課主題與影片內容設計一個相關問題，並提供正確解答。	
問題	解答

學習單二—當未來與過去碰撞!蹦出新滋味

創意白糖粿菜單設計

班級：_____ 座號：_____ 姓名：_____

菜單名稱	
製作步驟： 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____	
設計理念：	
請繪出小組設計的白糖粿：	

學習單三—策略分析師



評量規準一：白糖糕大賽

面相	優秀 (9-10 分)	良好 (7-8 分)	普通 (4-6 分)	待改進 (1-3 分)
設計理念	白糖糕成品具創意，融入台南文化創意與創新元素。	白糖糕成品具創意。	能夠在組內發想融舊創新的設計理念，但未能完成成品。	僅依照原白糖糕食譜製作，未於組內討論理念。
白糖糕試吃	白糖糕成品美味、調味得宜、成品形狀完整。	白糖糕成品美味、調味得宜。	能夠完成白糖糕成品。	未能完成白糖糕成品。
飲食美學	成品符合食譜操作步驟、具擺盤美感。	成品符合食譜操作步驟、適度擺盤，具基本擺盤裝飾。	成品符合食譜操作步驟，但未擺盤裝飾。	成品未符合食譜操作步驟，且未完成擺盤。
環境整潔	1. 瓦斯爐、流理台、桌面及地面清潔乾淨。 2. 器具清潔完畢，數量無誤，確實歸位。	1. 瓦斯爐、流理台、工作桌面及地面大致清潔乾淨。 2. 器具大致清潔完畢，數量無誤，確實歸位。	1. 瓦斯爐、流理台、桌面及地面清潔乾淨。 2. 器具清潔完畢，數量無誤，確實歸位。	未完成環境整理。