

綿羊班STEAM藝術課程發展
- 豆豆家族



綿羊班STEAM藝術課程活動

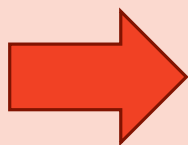
主題：「豆豆家族2」

上學期12月

下學期2月22日



大約三週左右



將近三個月，尚未開花結果



1.帶領小朋友去幼兒園開心農場觀察上學期搭豆架種下的豆子怎麼樣了？

2.討論：(1)影響豆子生長情形的原因(2)為什麼沒有長豆莢？(3)是否要因應春天的到來小朋友繼續種豆子？(4)比較不同季節種下的豆子會有不同的結果嗎？

3.上學期的各種豆豆美食受到小朋友喜歡，這學期可以嘗試讓豆子產生“質”的變化，亦即外型看不出豆子的美食，例如：豆花、豆漿、豆腐等。

綿羊班STEAM藝術課程~豆豆家族



手磨豆漿



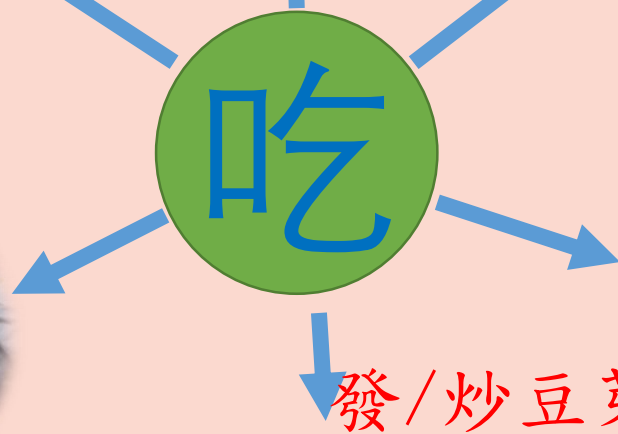
蛋黃酥



綠豆冰



素炒五色蔬



發/炒豆芽



五色飯



聚焦思考：



可以變成？



綿羊班STEAM藝術課程~豆豆家族

黃豆化身常見的食材或美食，我們決定從最接近小朋友生活的豆漿出發，看能否碰出什麼"火花"?

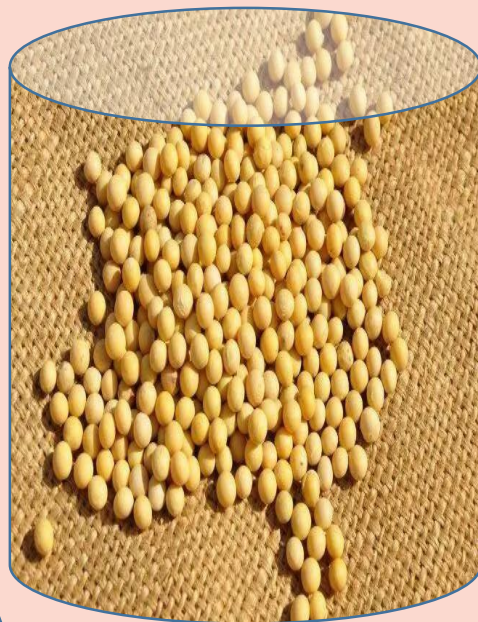
豆漿



腐竹



豆花



豆乾



豆腐



就從豆漿開始吧！

原味豆漿喝
起來是什麼
感覺呢？



打豆漿



煮豆漿

生豆漿
好臭呀



有好多渣渣，
沒味道，感
覺喉嚨破了一
樣，不加
糖還真難喝。

好喝，我覺
得沙沙的很
好喝。

有好多東西，
小小的、短
短的，沒有
味道。



因為喝了沒有濾渣、也沒有加糖的豆漿，小朋友討論出這兩個問題，並嘗試提出解決辦法，並且去實踐。

問題一：豆漿沒味道，怎麼辦？

可以加~

1. 白砂糖 (逸甯)
2. 牛奶糖 (承真)
3. 冰糖 (詩予)
4. 藍莓醬 (廷凱)
5. 黑糖 (品妤)
6. 蜂蜜 (若超)
7. 巧克力 (晨皓)
8. 麵包 (宇希)

問題二：豆漿口感沙沙的，怎麼辦？

可以使用~

1. 小格子的勺子把它過濾掉 (詩琪)
2. 用過濾網 (詩予)
3. 紗網 (沛靈)



關於過濾工具~



小朋友準備的鐵網



老師準備的紗網

哪個過濾效果好呢?





一樣的豆漿量，過
濾出更多的豆渣。

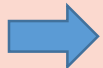


豆渣能做什麼呢?

豆渣餅



豆渣煎餅
材料:豆渣、雞蛋、麵粉、
砂糖、鮮奶、黑芝麻
作法:攪拌成糊狀，用平底
鍋煎成褐色狀即可食用。



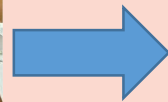
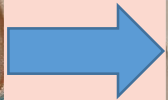
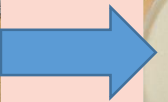
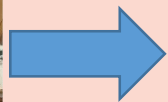
打豆漿



煮豆漿



不同風味的豆漿



小朋友親測結果

牛奶糖口味：

廷凱：香香的甜甜的

若超：有牛奶糖的味道

詩予：有點甜甜的

玥彤：沒有味道

沛靈：很好喝

宇希：沒味道

詩淇：甜甜的

巧克力口味：

廷凱：巧克力很好喝

若超：有牛奶糖的味道

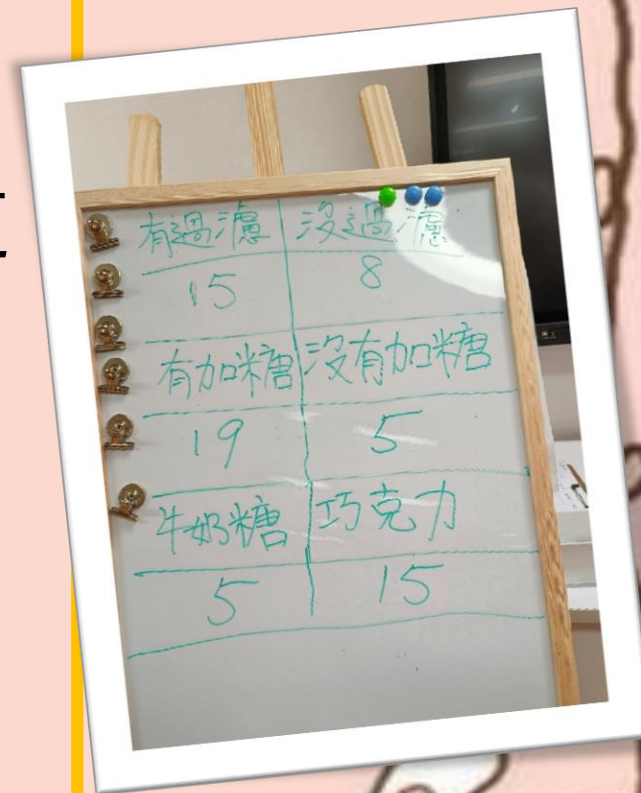
詩予：有點甜甜的

玥彤：沒有味道

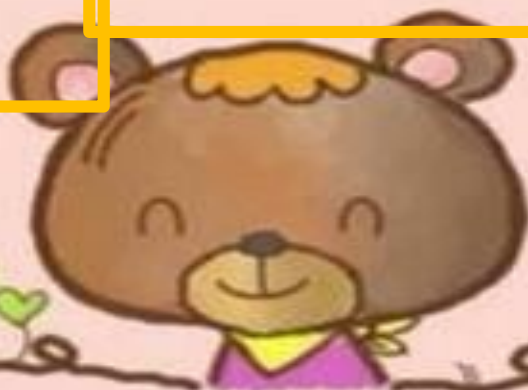
沛靈：很好喝

宇希：巧克力很好喝

詩淇：甜甜的



有過濾	沒過濾
15	8
有加味糖	沒有加味糖
19	5
牛奶糖	巧克力
5	15

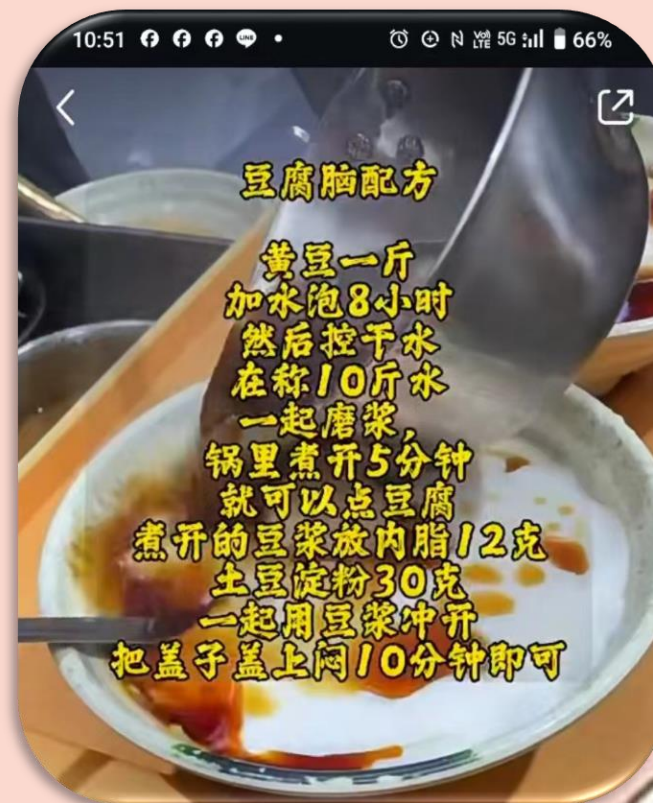


我們想吃豆花，怎麼做呢？



豆腐脑的做法

干黄豆1斤用
凉水泡8个小时
10-12斤凉水磨成浆
煮10斤豆浆
加5克消泡剂
生粉30~50克
温度85度
凉水调开18克内脂
倒入豆浆中煮20分钟
今天把这些早餐知识分享给大家
悠悠香小吃 關注



豆花來啦



配方:
1.黃豆200克
2.冷水2000克
3.內酯7克
4.冷水100克



有人大快朵頤



有人愁眉苦臉

來自小朋友反饋:

廷凱:有點焦味

沛靈:很好吃

玥彤:不好吃,有燒焦的味道

品妤:不太好吃,好像燒焦了



怎麼煮豆漿， 才不會有焦味？



youyou

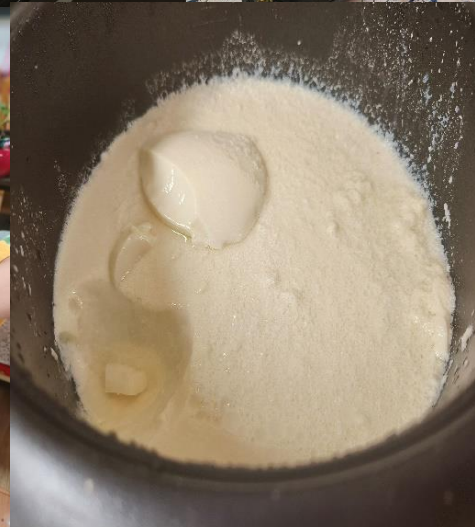
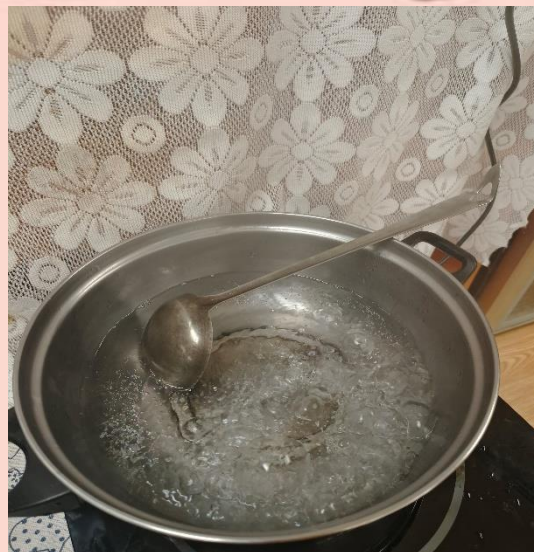
關注

煮豆漿糊鍋？生豆子味？竅門幫你來解決🔥

1. 先在鍋中加少量清水煮沸（煮沸，煮沸），然後順着鍋邊把生豆漿慢慢（慢慢，慢慢）加入🔥這樣就不會糊鍋底啦😊
2. 鍋中豆沫出現了就撇出🔥
3. 好了😊豆漿就會不糊鍋，不淤出，可以當成水來煮了🔥
4. 開鍋後不蓋鍋蓋，多煮一會，煮沸時間越久，豆香味約濃👁️

編輯於 2020-02-27

收起



小朋友反饋：
詩予：豆花酸
酸的。

玥彤：酸酸的、
不好吃，外面
賣的比較好吃。

上一回的反饋是豆漿沒有焦味了，但是吃起來酸酸的，這是怎麼回事呢？

打豆漿



煮豆漿/過濾



生成豆花



品嚐



准备材料：
有机黄豆150g、水1400ml，内脂半包，淀粉8g，过滤纱布

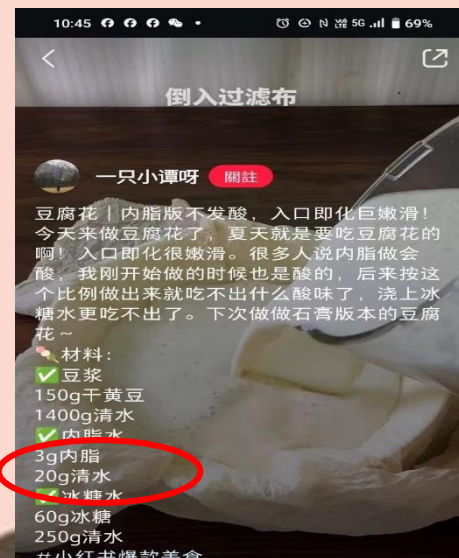
步骤：

- 1.破壁机“果蔬”模式，生豆浆→纱布过滤。
- 2.中火煮生豆浆（边煮边搅拌）→沸腾后小火煮6分钟 **!!** 煮不熟会中毒。
- 3.关火降温（85度左右）的时候→调内酯淀粉水。
- 4.熟豆浆冲进内酯容器快速搅拌几下 **100**。
- 5.按保温键20分钟左右。

- 1.内酯多了就会酸，淀粉不够不成型。
- 2.试过忽略最后一步，失败了。
- 3.步骤四需要的，不搅拌淀粉不均匀。

原本配方：
黄豆200克
水2000ML
内酯7克
+100ML的水
黄豆分享次打成生漿

這就是內酯



改變配方

豆腐花 | 內脂版不发酸，入口即化巨嫩滑！
今天来做豆腐花了，夏天就是要吃豆腐花的啊！入口即化很嫩滑。很多人说內脂做会酸，我刚开始做的时候也是酸的，后来按这个比例做出来就吃不出什么酸味了，浇上冰糖水更吃不出了。下次做做石膏版本的豆腐花~

材料：
✓ 豆浆
150g干黄豆
1400g清水
✓ 內脂水
3g內脂
20g清水
✓ 冰糖水
60g冰糖
250g清水

新配方：

1. 黃豆200克
2. 清水
2000ML
3. 內酯4克
4. 清水100ML



觀察與心得：

1. 以小朋友生活中常見素材切入討論與實踐，發現：就算是小點心，也有大學問，看起來普通的東西，未必容易。
2. 有些小朋友樂於參與過程，有些小朋友只看中結果。
3. 時間很匆促，但是小朋友仍在這些活動中學會一些生活技巧，如清洗豆子、使用果汁機、過濾豆漿、攪拌麵糊、煎餅等。

4. 雖然嘗試製作豆花5次都沒有達到滿意的階段，但是小朋友仍然不放棄，希望有時再繼續嘗試。

未完待續

