

#學習歷程之課程學習

#養生蔬食菜餚便當製作



實際料理菜餚-糖醋素排



實際料理菜餚-糖醋素排

實務經驗

這次的蔬食便當，我們選擇操作糖醋素排。從食材處理、切割、烹飪、擺盤，我們都認真看著老師一一操作，換我們實際操作烹飪時，老師也都在工作檯旁指導，一旦發現錯誤，老師都會立馬糾正，並將正確的烹飪方式傳授給我們。



參與心得

從一開始的研發菜色到今天的實際操作，都在讓我們一步一步的成長，即使在操作過程中有失誤，也是讓我們能在這道菜餚中擁有成長的空間。

這次的蔬食便當製作除了學習到如何研發菜色、製作蔬食便當之外，其實最主要的是我們學到了感恩惜福，利用我們的專長可以學習到班級團隊合作以及社會貢獻，讓社區的爺爺奶奶們吃到我們親手設計與烹飪的菜餚，散播我們心中的那份溫暖。

#學習歷程之課程學習

#養生蔬食菜餚便當製作



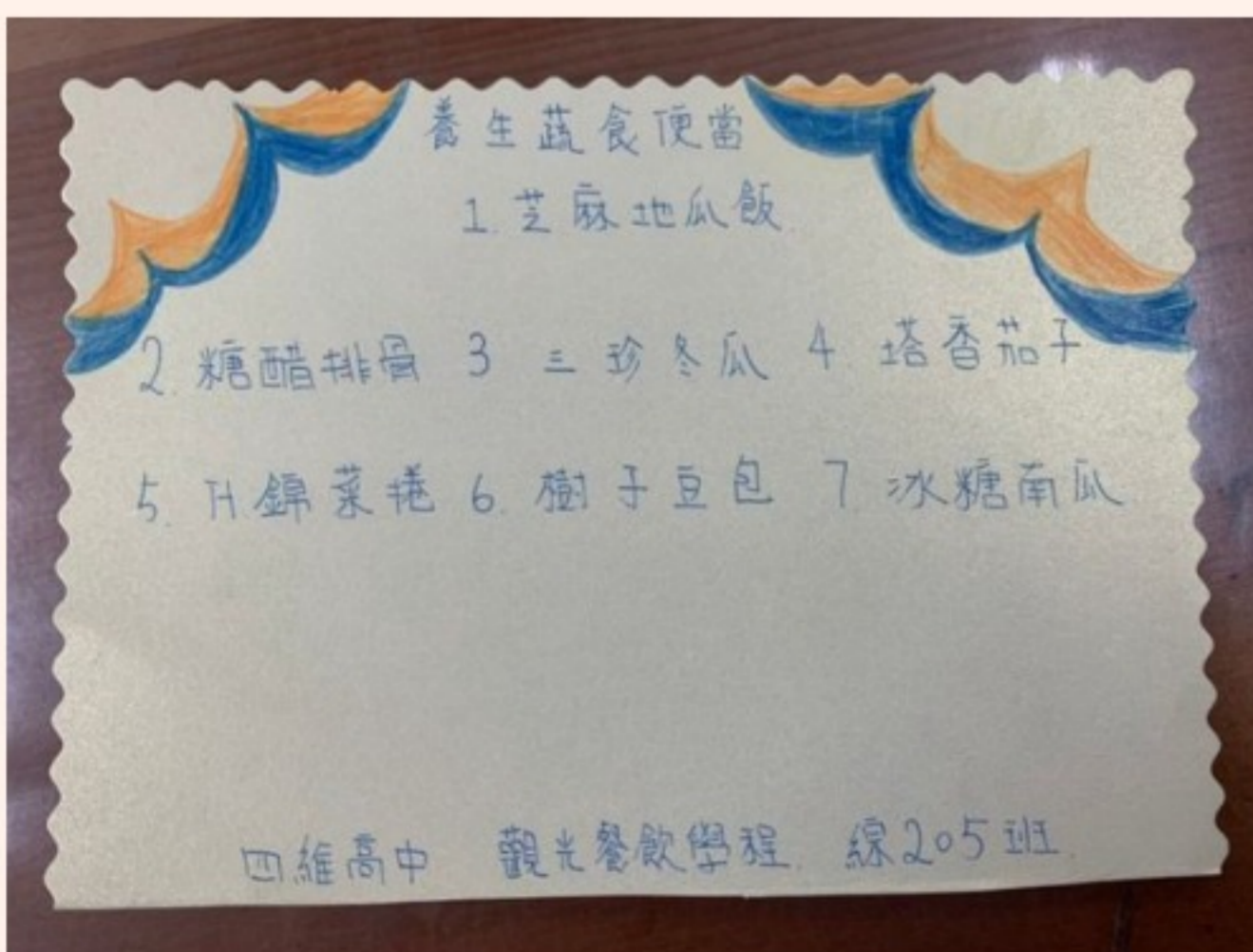
實際料理菜餚-糖醋素排

參與心得

我們從一開始計畫活動，到最後將便當送到社區給爺爺奶奶吃，心裡那份感恩始終如一。看到社區爺爺奶奶們吃得那麼開心，就覺得所有的辛苦都有了代價。煮這些便當雖然辛苦，但想到爺爺奶奶們吃得那麼開心，就覺得所有的辛苦都不算什麼，只要爺爺奶奶們吃得開心、健康就好。



學生與社區爺爺奶奶大合照



自己手作卡片菜單

實際料理菜餚-糖醋素排

