

煤氣烹飪中心 STEM 系列課程 (6 歲至 12 歲)

我們誠意推出「煤氣烹飪中心 STEM 系列」課程，這是一個結合烹飪與 STEM 科學的創新課程，旨在激發學生的創意思維，並讓他們享受親手製作的美味佳餚！課程特別針對高小及初中生設計，強調實踐互動、專注學習和團隊合作，鼓勵學生提問與探索，培養批判性思維，鼓勵同學從中尋找解決問題的鑰匙。

課程內容

選項 1: 自製棉花糖 & 朱古力爆谷

在這節課中，學生將拆解棉花糖機的結構，深入了解食物科學的基本原理，特別是糖的熔點和結晶特性。學生們將發揮創意，自行調配不同口味的棉花糖，學習如何精確測量成分並調整配方，體驗科學與藝術的完美結合。

選項 2: 果汁熊仔糖 & 分子料理特飲

這一節課將引導學生使用各種純天然果汁製作熊仔糖，研究明膠的性質和用途。學生將理解液體如何轉變為固體的過程，並運用不同的模具來創造獨特的造型，激發他們的創造力與動手能力。

選項 3: 自製芝士 & 分子料理意式沙律

在這節課中，學生將探索牛奶的發酵和凝固過程，了解化學變化的背後原理。同時，學生將嘗試運用分子料理技術製作創新的意式沙律，通過不同食材的搭配，創作出獨特的風味，增強實驗和創新能力。

選項 4: 純天然果醬

在最後一節課中，學生將研究水果中的糖和酸如何影響果醬的凝固過程，了解製作純天然果醬的科學原理。他們將學習如何選擇和搭配不同的水果，計算所需的糖量和其他成分，以達到最佳的風味和質地，並感受成功製作的成就感。

這個課程不僅讓學生在實踐中學習科學知識，還能培養他們的團隊合作精神和創新能力，讓每位學生都能在烹飪中找到樂趣與成就。

備註：

1. 整個課程的最少參與人數為 20 人，最多可容納 48 人。
2. 每項課程每位學生 400 元（每組 750 元）
3. 課程需時 2-3 小時。
4. 學生需要自備圍裙和食物盒。
5. 課程可根據要求以粵語、普通話或英語授課。
6. 食材供應受季節變化影響，可能會影響實習期間的菜式。中心對菜式選擇擁有最終決定權。

國情教育活動 - 非遺烹飪工作坊 (12 歲至 18 歲)

這是一個結合文化學習與實踐的精彩活動，讓學生們在親自製作中國傳統菜式的同時，深入了解中國各地的飲食文化和歷史背景。在這裡，學生將有機會探索不同地區的美食，發掘佳餚背後的創作故事，並在互動中增進對中國文化的理解。每位參與者都可以親手嘗試製作以下四道經典菜式，每一課程都將帶來獨特的體驗和學習機會：

課程 1：港式經典 - 明火奶茶、出爐蛋撻

- 實習內容：製作港式奶茶、蛋撻
- 特色介紹：探索本土飲食文化，學習日常生活中接觸的美食製作，感受港式茶餐廳的獨特魅力。

課程 2：傳統手工唐餅 - 老婆餅、皮蛋酥

- 實習內容：學生將學習製作傳統的**老婆餅**、**皮蛋酥**，掌握酥皮的製作技巧和餡料的調配。
- 特色介紹：這兩道甜點不僅在節慶時受到喜愛，還承載著豐富的文化意義，學生將了解它們在中國傳統節日中的角色。

活動亮點

- 實踐體驗：學生將親自動手，學習烹飪技巧，增強實踐能力，讓學習變得生動有趣。
- 文化交流：通過美食，學生可以更好地理解和欣賞本港非遺飲食文化。
- 創意發揮：鼓勵學生發揮創意，嘗試不同的烹飪方法和口味搭配，培養他們的創新能力。。

這是一個不可多得的學習機會，讓學生在輕鬆愉快的氛圍中，增進對中國飲食文化的認識與熱愛。

備註：

1. 每個課程最少參與人數為 12 組，最多為 24 組。
2. 每項課程每位學生 400 元（每組 750 元）
3. 每個課程時長為 3 小時。
4. 課程可根據要求以粵語、普通話或英語授課。
5. 食材供應受季節變化影響，可能影響實習期間的菜式。
6. 中心對菜式選擇擁有最終決定權。