

教案示例(2017-18 年度下學期) 鍾老師

<雙皮奶>

教學範疇：

- (1) 中學 (第一、二級，閱讀、聆聽、寫作及說話)
- (2) 中國語文課程第二語言學習架構：

NLR(1.1)3	能理解短小段落的大意
NLR(1.1)4	能理解閱讀材料的內容大意
NLL(1.1)3	能聽出對話內容的要點
NLL(1.3-2.3)5	能理解視聽資訊中的內容要點
NLW(1.1)3	大致能運用提供的字詞寫簡短句子 (如填句、續句或看圖寫句)
NLW(2.1)1	能就熟悉的事物寫簡短文章
NLS(1.1)1	能大致說出與個人、家庭、學校生活相關的詞語

基本資料：

任教導師：鍾老師	日期：2018 年 4 月 19 日
學校：港島區某中學	時間：1.5 小時(16:00-17:30)
科目：中國語文科(非華語課程)	教室：208 室
班(組) 別：2B	教節：第一節
學生對象：中一(4 名)、中二級(3 名) 中三(8 名)	課題：<雙皮奶>
學生人數：15 人	

學習目標：

- (1) 學生能理解課文<雙皮奶>的內容大意和字詞意思。NLR(1.1)3 NLR(1.1)4
- (2) 學生能認識雙皮奶的製作方法。 NLL(1.1)3 NLL(1.3-2.3)5
- (3) 學生能按指示分組，並按說明文文步共同創作文章<雞蛋仔>。NLW(1.1)3 NLW(2.1)1
NLS(4.1)1

教學流程：

預計時間	過程	學習目標	教學活動	學習材料	評估方法
5 分鐘	引入	認識雙皮奶	1. 提問學生對雙皮奶的認識 2. 介紹雙皮奶	圖片	提問
15 分鐘	發展一	學習雙皮奶的製作方法	1 學生觀看網上片集<雙皮奶> 2 提問學生<雙皮奶>製作方法。 3.填寫步驟次序(根據網上影片)	<雙皮奶>網上影片 工作紙	提問 影片討論 工作紙
15 分鐘	發展二	學習課文<雙皮奶>	1. 老師朗讀各段課文 2. 教授關鍵詞的意義及讀音： 雙皮、攪拌均勻、兩層、倒回、冷卻、煮滾 3. 學生完成詞彙練習工作紙 4. 教師提問 •雙皮奶是哪個地方的美食？ •為甚麼叫雙皮奶？ •你覺得製作雙皮奶困難嗎？ 為甚麼？	課文 詞彙練習工作紙	提問 工作紙
15 分鐘	發展三	學生重溫說明文文步	1. 提問學生有關說明文文步結構 2. 老師按<雙皮奶>重溫說明文文步結構	課文 工作紙	提問 影片討論
15 分鐘	發展四	認識雞蛋仔	1.學生觀看介紹<雞蛋仔>來源和做法的網上影片 2.學生完成<雞蛋仔>製作方法工作紙。(根據網上影片)	<雞蛋仔>網上影片 製作方法工作紙	提問 影片討論 工作紙
20 分鐘	發展五	共同創作	1.學生分組(3-4 人一組) 2.學生按說明文文步共同創作文章<雞蛋仔>第一段。	共同創作工作紙	工作紙
10 分鐘 (彈性時間)	發展六	學生口述報告： 創作文章<雞蛋仔>	各組學生作一分鐘短講。	共同創作工作紙	工作紙 個人短講
5 分鐘	總結	複習主題	提問學生有關說明文的文步。	課文	提問

*彈性時間：配合發展四，因應學生能力，而作出彈性時間。

雙皮奶是地道的廣東甜品。
雙皮是指兩層奶皮的意思，這兩層奶皮並不是堆在一起，而是一層奶皮在奶面，另一層奶皮在碗底，奶面的奶皮奶味香濃，清甜可口。



它的製作方法並不難。首先，打一顆雞蛋，將蛋白和蛋黃分開，然後，把糖加入蛋白，攪拌均勻。接著，將牛奶煮滾，冷卻後，把牛奶倒入蛋白，奶皮留在碗底，再將牛奶和蛋白攪拌均勻。最後將牛奶和蛋白糊倒回有奶皮的碗中，用小火蒸 6 分鐘便成。



煮好了的雙皮奶面香內滑，
是一道美味的甜品，不論是作飯後甜品或平常小食，都十分受歡迎。



學生作品：

工作紙 (發展一)

乙. 教學材料： 工作紙 (發展一)

按製作步驟次序填上數字

(1) 首先，打一顆雞蛋，將蛋白和蛋黃分開	(5) 最後將牛奶和蛋白糊倒回有奶皮的碗中
(3) 接著，將牛奶煮滾，冷卻後，把牛奶倒入蛋白	(4) 奶皮留在碗底，再將牛奶和蛋白攪拌均勻。
(2) 然後，把糖加入蛋白，攪拌均勻。	(6) 用小火蒸 6 分鐘便成。

乙. 工作紙 (發展二)

雙皮	soeng1 pei4	double-skinned	攪拌均勻	gaau2 bun6 kwan1 wan6	mix well
兩層	loeng5 cang4	two levels	倒回	dou2 wui4	Pour back
冷卻	laang5 koek3	cool down	煮滾	zyu2 gwan2	boil

詞彙練習 (選擇適當的生詞填在橫線上。)

8/8

兩層	冷卻	倒回	攪拌均勻	煮滾
----	----	----	------	----

- 弟弟的睡房有一張兒童牀，它是 兩層 的，大弟睡在上層，三弟睡下層。
- 在香港，食水是要 煮滾 後，才可以飲用的。
- 喝過的湯，不要 倒回 湯煲裏，因為會把其他的湯弄壞了。
- 要把咖啡 攪拌均勻，機器比人手做得更快更好。

乙. 工作紙 (發展三)

在文章中，以數字標示各項內容要點

1 /	甚麼 / 哪國的美食	2 /	哪方面的外表 / 像甚麼?
3 /	叫甚麼 / 不是甚麼	4 /	它的味道怎樣 / 用來做甚麼
5	製作方法如何	6 /	步驟一
7 /	步驟二	8	兩種材料 / 做甚麼
9 /	步驟三	10 /	攪拌後變成甚麼 /
11 /	怎樣煮 / 煮多久		
12 /	外面怎樣 / 裡面怎樣	13	配上甚麼 / 令人怎樣

(雙皮奶是地道的廣東甜品)。(雙皮是指兩層奶皮的意思，這兩層奶皮並不是堆在一起)，而是一層奶皮在奶面，另一層奶皮在碗底，奶面的奶皮奶味香濃，(清甜可口)。

(它的製作方法並不難)。(首先，)打一顆雞蛋，將蛋白和蛋黃分開，(然後)把糖加入蛋白，攪拌均勻。(接著)將牛奶煮滾，冷卻後，把牛奶倒入蛋白，奶皮留在碗底，(再將牛奶和蛋白攪拌均勻)。(最後將牛奶和蛋白糊倒回有奶皮的碗中，用小火蒸6分鐘便成。)

煮好了的雙皮奶面香內滑，是一道美味的甜品，不論是作飯後甜品或平常小食，都十分受歡迎。

乙. 工作紙 (發展四)

雞蛋仔

材料:

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> 麵粉 | <input checked="" type="checkbox"/> 雞蛋 | <input checked="" type="checkbox"/> 泡打粉 | <input checked="" type="checkbox"/> 吉士粉 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 糖 | <input type="checkbox"/> 牛油 | <input checked="" type="checkbox"/> 木薯粉(泰國生粉) | |
| <input type="checkbox"/> 花生 | <input checked="" type="checkbox"/> 淡奶 | <input checked="" type="checkbox"/> 呔呢拿油 | |
| <input checked="" type="checkbox"/> 清水 | <input type="checkbox"/> 食油 | <input type="checkbox"/> 香腸 | <input type="checkbox"/> 咖啡 |

做法: 按製作步驟次序填上數字

18/18

<p>(2) 然後將蛋和糖攪拌，再加入奶和水拌勻</p>	<p>(1) 首先將麵粉、發粉、吉士粉、生粉等一同篩勻。</p>
<p>(5) 將雞蛋模兩面先熱到 170 度，注入麵糊</p>	<p>(6) 最後將雞蛋模夾緊搖勻，反轉放在爐上，用中慢火將底和面各燒熱</p>
<p>(3) 接著將篩好的粉料和水分二次加入蛋糖裏，攪拌成麵糊，加入食油和呔呢拿油再拌勻</p>	<p>(4) 將麵糊放在雪櫃中 1 小時後備用</p>

乙. 工作紙 (發展五)

雞蛋仔

雞蛋仔是香港的地道小食，~~雞蛋仔~~^它的形狀像一個個小雞蛋，是用麥麵粉、雞蛋和口云呢拿油做成的，味道香甜，十分鬆脆。