

辛香料從植物的哪個部位來的呢？

班級：

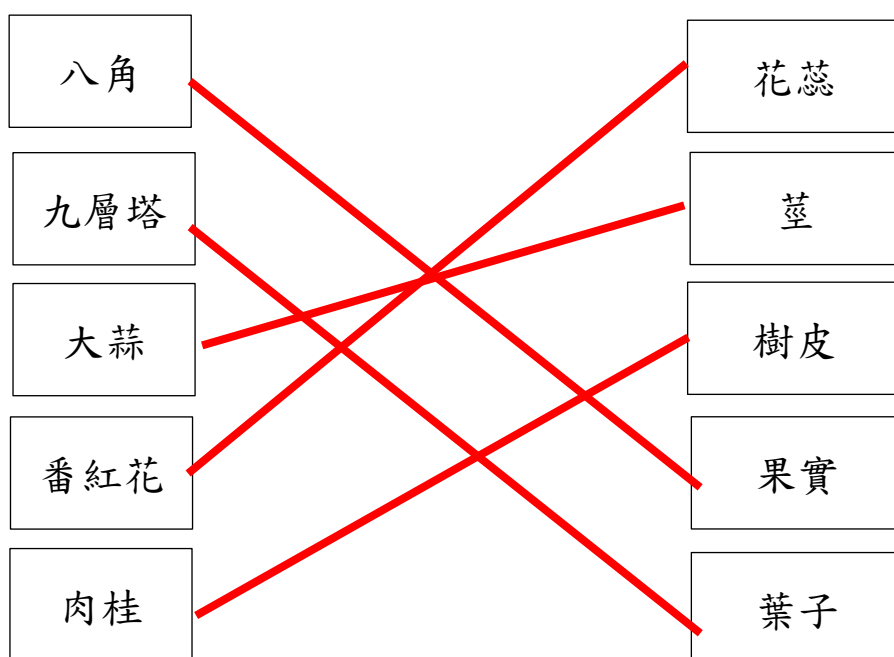
座號：

姓名：

(1) 辛香料是來自植物的那些部位？_____

果實 花蕊 葉子 樹皮 莖

(2) 連連看：將以下辛香料與其對應的植物部位連線



(3) 【 ④ 】 黑胡椒和白胡椒的區別，以下何者為是？

- ① 黑胡椒是用胡椒藤沒有成熟的果實製作 ② 黑胡椒是連皮帶肉乾燥而成
③ 白胡椒是用乾燥後去皮的種子製作 ④ 以上皆是

(4) 【 ③ 】 香草冰淇淋的『香草』是用哪種植物的哪個部位製成的？

- ① 香茅的根部 ② 香菜的葉子 ③ 香莢蘭的種子 ④ 以上皆非

影片網址：<https://www.youtube.com/watch?v=W-hNu-mLzFE> (校網有連結)

本學習單完成後，請各班導師協助收集交予 **營養師**，謝謝！

全台最大嫩薑產地尋阿嬤手路菜

(1) 【 ① 】 下列何者不是薑的保健功效？

- ① 退火 ② 抗發炎 ③ 暖胃 ④ 增加抵抗力

(2) 【 ② 】 嫩薑的產季是何時？

- ① 春季 ② 夏季 ③ 秋季 ④ 冬季

(3) 【 ④ 】 最不辣的薑是哪一種？

- ① 老薑 ② 粉薑 ③ 嫩薑 ④ 嫩薑的薑芽

(4) 【 ① 】 去市場買薑時如果想買辣度較高的，應該怎麼挑？

- ① 節越密越辣 ② 顏色越深越辣 ③ 分支越多越辣 ④ 價格越貴越辣

(5) 【 ④ 】 影片中所介紹全台嫩薑最多的產地在哪裡？

- ① 台南 ② 高雄 ③ 新竹 ④ 南投

名間鄉在南投

(6) 請寫出 3 種用薑做的美食料理：

同學自由發揮

影片網址：<https://www.youtube.com/watch?v=nVWivTbVmII&t=2s> (校網有連結)

本學習單完成後，請各班導師協助收集交予營養師，謝謝！