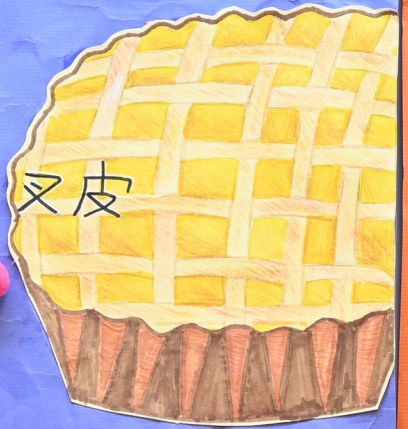


做出五種不同的派

研究目標:

1. 學會如何鋪最上層的交叉皮
2. 學會如何調配餡料
3. 學會如何使用烤箱
4. 學會用派皮做出圖案



4 做出檸檬派 5 做出水果綜合派

將派皮的材料製作底部,再用檸檬汁糖和其他材料做餡料。



和之前一樣先做出派皮,再用水果草莓醬和巧克力OREO做為餡料。

6 製作一本小書,並記錄下家長及製作的回饋所需的派料。

做出小書



Result

研究歷程 方法 研究成果 AND 省思

1 做出派皮

使用材料做出派皮,再把剩下的派皮拿去做出小圖案



2 做出蘋果派

使用派皮的材料製作底部,並用蘋果奶油等材料做出餡料。

3 做出草莓派

先用派皮的材料做出底部,再用草莓砂糖檸檬做餡料。

成果:

我在不同探究裡,搭配各種水果,做出不同口味的派。我在水果,在第6次探究中,做出小面寫派料及家長回饋。



省思:

哇!沒想到做派這麼難啊~我在看以為步驟非但簡單,下次在選擇的時,我經過一點的思考,當我常容易,不過能吃到美味的派。

水果綜合派 5

