

親子活動：豆腐花

透過親子烹飪活動，和孩子一起創造出幸福親子時間吧！

*活動內容煮食部分，請務必在成人在場指導下進行，並嚴格規範兒童與火源、熱水之安全距離。

(一) 基本材料

1. 無糖豆漿-----1L
2. 熟石膏粉-----1 茶匙
3. 生粉-----4 茶匙
4. 紅糖-----適量

(二) 基本步驟

1. 把熟石膏粉和生粉與 100ml 的無糖豆漿攪拌至完全融化，備用。
2. 餘下的豆漿放入鍋內，用中火慢慢攪拌至煲滾。
3. 預備一個盛豆腐花的容器及。
4. 把熟石膏粉和生粉的混合物再拌勻。
5. 將已煲滾的豆漿及熟石膏粉和生粉的混合物同時倒入盛豆腐花的容器內，切勿攪拌。
6. 隨即蓋好蓋子，待 40 分鐘後凝固即成。
7. 加入即可食用。



(三) Tips :

1. 可加入不同的配料，如水果/紫米/西米等，製作成獨特的豆腐花。

(四) 活動內容及程度

	量度材料的份量	混合材料	在家人指導下煲滾豆漿	在家人協助下將豆漿與混合物倒入容器	加入紅糖	計劃配料
幼兒		😊	😊 (可協助攪拌)		😊	😊
小一至小三	😊	😊	😊	😊	😊	😊
小三至小六	😊	😊	😊	😊	😊	😊

(可因應兒童的能力調整)

食譜來源：甜琛廚房網頁

(五) 對應之校本主題：

Social Intelligence. 社交智慧 Curiosity. 好奇創新