

## Delicious food in Matsu (馬祖美食)

Class : \_\_\_\_\_ Number : \_\_\_\_\_  
Name : \_\_\_\_\_ Teacher : 曹守輝

一、馬祖美食介紹：同學請以”馬祖老酒”為主要原料，製作出馬祖家喻戶曉的特色美食，各組可上網查詢影片或實際請教有經驗人士，用相機拍攝實際製作過程，烹煮產出該成品。最後，在教室用簡單英文介紹、分享該項美食的材料與做法。

二、分組合作學習：

(1)各組請依分組合作學習模式，依據文章做角色扮演，依自己喜好的呈現方式，簡單介紹。

(2)美食項目分組：(一)老酒麵線、(二)老酒黃魚、(三)老酒蛋、(四)老酒炊飯

三、請用英文依下列步驟完成馬祖美食產品與介紹：

(1)美食分組名稱：中文：\_\_\_\_\_ (英文翻譯=\_\_\_\_\_)

(2)原料(ingredients)：

英文	中文	英文	中文
1 prepare	_____	2 cut	_____
3 chop	_____	4 knead	_____
5 put	_____	6 add	_____
7 mix	_____	8 stir	_____
9 boil	_____	10 fry	_____
11 steam	_____	12 roast	_____
13 stew	_____	14 braise	_____
15 cook	_____	16 noodle	_____
17 wine	_____	18 croaker	_____
19 glutinous	_____	20 sugar	_____
21 salt	_____	22 soy sauce	_____
23 garlic	_____	24 ginger	_____
25 onion	_____	26 chive	_____
27 oil	_____	28 pot	_____

(3)烹煮步驟(steps of cooking)：可任意使用下列動詞介紹(prepare、cut、chop、knead、put、add、mix、stir、boil、fry、steam、roast、stew、braise、cook、for+時間…等等)

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

**(4)成品介紹(finished products introduction)：用英語口說簡單介紹分享**

---

---

---

**四、補充：**

**(1)老酒麵線：Thin noodles with Matsu rice wine**

**(2)老酒蒸黃魚：Steamed yellow croakers with Matsu rice wine**

**(3)老酒蛋：Fried eggs with Matsu rice wine**

**(4)老酒炊飯：Steamed glutinous rice with Matsu rice wine**

**五、Assessment 評量**

<b>Excellent !</b>		<b>Good !</b>		<b>Fair !</b>	
--------------------	--	---------------	--	---------------	--