

## 跟著麵包去旅行

說個謎語給你猜：「外表美觀，蓬鬆，形狀裝飾不相似，有的內在真豐富，有的內在真普通。」猜人們常吃的美食種類。沒錯，就是麵包，來認識麵包吧！

一、麵包是非題

〈以下問題，敘述正確的請打「○」；敘述錯誤的請打「×」。〉

- 〈○〉 1. 在古代的歐洲，只有貴族吃得起精緻麵粉做成白麵包。
- 〈×〉 2. 西式麵包最早是由西班牙傳入日本的。〈由葡萄牙傳入〉
- 〈○〉 3. 「麵包」的台語發音念起來是「胖」，這和日語有關。
- 〈×〉 4. 乳酸菌能將麵糰中的醣分解，釋放出酒精和二氧化碳，二氧化碳可以一把麵糰撐大，因此麵包會變得蓬鬆。〈是酵母菌〉
- 〈○〉 5. 台灣曾被日本統治，國人常吃的紅豆麵包、菠蘿麵包、克林姆麵包都受日本影響。
- 〈×〉 6. 古埃及人不小心讓麵糰長大了，這和他們釀葡萄酒，把葡萄皮混入麵糰中無關。〈釀啤酒混入麥渣〉
- 〈○〉 7. 小麥裡有特別的蛋白質，可讓麵粉產生筋性，將發酵後的氣體團團包住，烤出來的麵包會變得蓬鬆。
- 〈×〉 8. 稻米只能用來煮成米飯，不能用來做成麵包。〈米也可以做成麵包〉
- 〈○〉 9. 俄國人常吃的餐食是羅宋湯加黑麥麵包。
- 〈×〉 10. 以前黑麥因為價格低廉，所以黑麥做成的麵包又稱「窮人的麵包」，現在黑麥麵包仍是窮人才願意吃。

的麵包。〈黑麥因營養價值高，現在受大眾歡迎〉

### 二、麵包順序題

★麵包的發展經過順序如何？寫出 1-5 的順序。

- 〈3〉古埃及人將麥渣混入麵糰，麵糰脹得大大小小，於是麵包變得蓬鬆。
- 〈1〉居住在美索不達米亞平原的人們會在麥子裡加水煮成粥。
- 〈2〉把黏呼呼的麥粥放到火上烤，就變成口感硬硬的麵包餅。
- 〈5〉羅馬時代的人們改良篩網和烤窯，讓麵包變得更細更白。
- 〈4〉希臘時代的人們發現果實也可以讓麵糰發酵。

★做麵包的流程如何，寫出 1-5 的順序。

- 〈4〉在麵糰中加入配料後，揉製成各種形狀。
- 〈3〉將發酵好的麵糰分切成適當大小，滾成球形。
- 〈1〉將麵粉、酵母、奶油、鹽、糖、水等材料混合在一起，攪拌成麵糰。
- 〈2〉將麵糰放置一段時間，等待發酵膨脹。
- 〈5〉將麵糰送入烤箱，設定溫度與時間烘烤。

### 三、麵包配對題

〈1〉麵包原料配對

各地人們會以就地方便取材的原料來做麵包，請你填入正確的代表號。

- A. 中北美洲 〈如巴西〉
- B. 中美國
- C. 北歐、北俄羅斯

- < B > 1.將玉米曬乾磨粉，做成麵包。
- < C > 2.用抗寒耐旱的黑麥做成麵包。
- < A > 3.用樹薯做成麵包，口感有彈性。

< 2 > 節慶麵包配對

有的麵包用來慶祝日，或只有在特殊節日才吃得，請將節慶麵包做正確的配對。

- A. 德國人
- B. 瑞典人
- C. 墨西哥人
- D. 玻利維亞人
- E. 猶太人

- < B > 1.在12月13日過聖露西亞節時吃一種名叫「聖露西亞貓」的麵包，紀念傳說人物聖露西亞。
- < E > 2.辮子麵包：在節慶時吃的三股辮子的麵包，象徵真理、和平與正義。
- < A > 3.耶誕麵包：造型是模仿耶穌剛出生時，包裹在毛毯裡的模樣。
- < C > 4.人骨麵包：在亡靈節時吃的麵包，麵包中有像人骨的造型。
- < D > 5.人形麵包：在亡靈節時做成人的身形臉孔的麵包，像對去世的親人表達思念之意。

< 3 > 地方特色麵包配對

不同國家或地區有各自特色的麵包，請做正確的配對。

- A. 日本
- B. 台灣
- C. 土耳其
- D. 印度
- E. 中亞一代

- < A > 1.咖哩麵包：包著和咖哩一起炒過的肉末和蔬菜。
- < E > 2.饅頭：形狀像盤子，掰碎泡在湯裡或放上烤肉配著吃。
- < B > 3.香蔥麵包：一般料理常用到蔥，因此也將蔥用在製作麵包。

〈 D 〉 4.恰帕提 〈 烤餅 〉：將麵團擀薄在鍋上烘烤。常搭配咖啡哩一起吃。

〈 C 〉 5.口袋麵包：麵包中間空心，吃時中間剖開，將裡頭填入烤肉與生菜。

〈 A 〉 6.紅豆麵包：在糕點中常用到紅豆，也是第一個將紅豆做成麵包的國家。

〈 4 〉 麵粉性質配對

麵粉依小麥裡蛋白質含量的多寡，分成高筋、中筋和低筋。將不同性質的麵粉適合做成什麼點心做正確配對。

- |         |         |         |
|---------|---------|---------|
| A. 高筋麵粉 | B. 中筋麵粉 | C. 低筋麵粉 |
|---------|---------|---------|

〈 A 〉 1.麵包

〈 C 〉 2.蛋糕、餅乾

〈 B 〉 3.麵條

四、麵包分享題

〈 1 〉 吃麵包

你喜歡吃麵包嗎？你最喜歡吃哪一種口味的麵包？

請你分享吃麵包的經驗。〈 答案略 〉

☆ 我最喜歡吃的麵包是：\_\_\_\_\_

☆ 色：外型如何？顏色如何？

\_\_\_\_\_

☆ 香：聞起來有什麼樣的香氣？

\_\_\_\_\_

☆ 味：吃起來的滋味如何？

\_\_\_\_\_

〈 2 〉 做麵包

你做過麵包嗎？你的家人自己動手做麵包嗎？你參

觀過麵包店製作麵包的過程嗎？說一說，這是怎樣的經驗？  
 感覺如何？ 〈 答案略 〉

五、麵包延伸閱讀

☆ 書名：我的拿手好麵包〈小天下出版社〉



☆ 內容簡介：

這是一本特別為孩子設計的烘焙書繪本，把做麵包的方法，揉麵、發酵、造型、烘烤等步驟，化繁為簡，並利用圖片解說，讓第一次做麵包的小朋友都能成功的做出麵包。

☆ 書名：烏鴉麵包店〈巨河出版社〉



☆ 內容簡介：

泉水森林有一間烏鴉麵包店，烤出來的麵包非常難吃，後來，在全家人的團結努力下，他們烤出了各式各樣又香又好吃的麵包，受到鄰居們的歡迎……