

# 嘉義縣布袋鎮好美國小 112 學年度食農教育成果報告

◎名稱：參觀虱目魚丸加工廠



說明工廠衛生要求



虱目魚肉攪拌機



虱目魚丸烹煮輸送機



虱目魚麵製作解說



體驗製作虱目魚麵



享用自己做的虱目魚麵

# 嘉義縣布袋鎮好美國小 112 學年度食農教育成果報告

◎名稱：手做虱目魚丸



解說材料及製作方法



刮下虱目魚肉



將虱目魚肉切碎



攪拌虱目魚肉及其他材料



擠出虱目魚丸並烹煮魚丸



自己做的虱目魚丸真好吃

# 嘉義縣布袋鎮好美國小 112 學年度食農教育成果報告

◎名稱：文蛤踏查



探訪文蛤的家—好美濕地



探訪文蛤的家—好美濕地



挖文蛤



挖文蛤

# 嘉義縣布袋鎮好美國小 112 學年度食農教育成果報告

◎名稱：蛤蜊醬製作



解說製作方法



調配醬汁比例



加入中藥材煮醬汁



將蛤蜊和醬汁裝入罐子裡

# 嘉義縣布袋鎮好美國小 112 學年度食農教育成果報告

◎名稱：蚵棚踏查



蚵殼穿洞體驗



串蚵串體驗



蚵棚模型參觀



坐海上巴士參觀蚵棚



沙洲挖蛤蜊



蟹生態解說

# 嘉義縣布袋鎮好美國小 112 學年度食農教育成果報告

◎名稱：食魚教育講座--烏魚來了



主廚介紹烏魚



摸摸烏魚子



烏魚小知識大挑戰



烏魚子製作流程排排看



主廚製作烏魚料理



自己動手做做看



品嚐烏魚料理



品嚐烏魚料理