

教案名稱：

臺式馬卡龍：一顆小點心的世界旅行

教師：

蘇健倫

桃園市立壽山高中

「教學單元教案示例」格式

一、設計理念

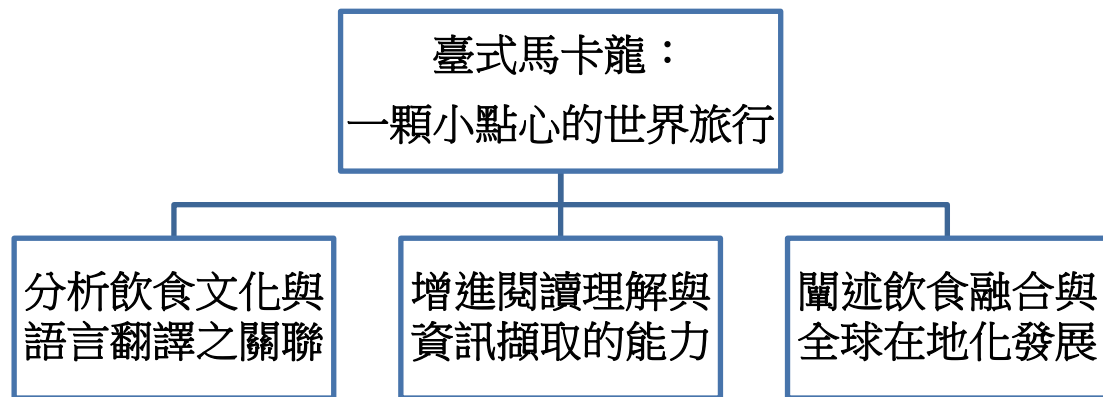
在臺灣傳統麵包店的透明塑膠盒裡，常能看見圓潤、灑滿細糖的小點心，那便是許多人的童年回憶——「牛粒」。近年來，大眾賦予了它一個現代且時髦的名稱：「臺式馬卡龍」。然而，「牛粒」既非誕生於臺灣本土，也與當代流行的法式馬卡龍有著截然不同的血緣。本教學設計的核心理念即在引導學生從這顆小點心出發，穿透表象的味蕾享受，探究背後交織的語言轉譯與歷史、全球化浪潮以及飲食工藝的演進，讀懂它背後的文化基因。

在課程設計上，從微觀飲食到宏觀視野，確立三大核心目標：第一是層層遞進的素養建構，探究「臺式馬卡龍」如何從法語的手指餅乾（Biscuits à la cuillère）經日語的轉化（Fingaa），最終在臺灣社會落地生根，演變成具備在地發音特色（Fu-ling-kah）的點心，這不僅是飲食的遷徙，更是語言翻譯與文化適應的動態過程。第二是資訊擷取與數位解題，引入教育部因材網數位解謎遊戲《時空學園》，訓練學生在碎片化的資訊中進行邏輯推演與意義建構，提升其閱讀理解與解決問題的能力。第三是全球在地化的思辨，連結臺灣甜點文化的古今變遷，學習如何以全球化視角審視本土點心，理解飲食文化如何在保持主體性的同時吸收外來養分並進行創新。

在課程的先備知識上，學生已具備國中社會科知識基礎。若能以「協同教學」模式呈現，則歷史科教師負責梳理日治時期的飲食政策與西化浪潮，地理科教師探討全球化下的空間擴散，餐飲群教師從食材角度（例如：麵粉與蛋白霜的比例）分析臺式點心與法式點心的差異。在學習表現上，強調歷史知識與現今生活的連結，例如：為什麼在日治時期這種以蛋與砂糖為主的西式點心能在臺灣流行？與當時臺灣製糖業的改革有何關係？藉由史料證據，讓學生提出個人的分析與推論，解構「臺式馬卡龍」做為文化符號的深層意涵。而地理科對食、衣、住、行等日常生活體系變遷的授課，可提供空間擴散的視角，並從「臺式馬卡龍」橫跨歐、亞的飲食文化傳播路徑引導學生思索：在全球在地化的過程中，本土烘焙業如何運用在地食材降低碳足跡，實踐永續價值。

「臺式馬卡龍」的故事承載了法式的優雅原型、日式的技術轉譯以及臺式的務實與質樸。本課程不只是在教授一堂歷史課或烘焙課，而是在引導學生練習一種「閱讀世界」的方式。當學生走進麵包店看到「臺式馬卡龍」時，腦海中浮現的不僅是甜味，還有臺灣社會的庶民韌性以及對多元文化的尊重與包容。讓知識在生活中發酵，讓素養在餐桌上飄香。

二、單元架構



三、教學設計

教案名稱		臺式馬卡龍：一顆小點心的世界旅行		設計者	蘇健倫
領域		社會領域/歷史科		科目	歷史
實施年級		一年級		總節數	共 2 節，100 分鐘
實施學期		上學期		實施科別	全校各科
設計依據					
核心素養		面向	項目	社會領域核心素養具體內涵	
		A 自主行動	A3 規劃執行與創新應變構面	社-U-A3 對人類生活相關議題，具備反省、規劃與實踐的素養，並能與時俱進、創新應變。	
		B 溝通互動	B3 藝術涵養與美感素養	社-U-B3 體會地理、歷史及各種人類生活規範間的交互影響，進而賞析互動關係背後蘊含的美感情境。	
		C 社會參與	C3 多元文化與國際理解	社-U-C3 珍視自我文化的價值，尊重並肯認多元文化，關心全球議題，以拓展國際視野，提升國際移動力。	
學習重點		學習表現	構面	項目	條目
			1.理解及思辨	a.覺察說明	歷 1a-V-1 比較過去與現在的異同，並說明過去與現在的關聯性。
		學習內容	主題	項目	條目
			B 飲食文化的世界	a.飲食、作物、環境的互動與影響	歷 Ba-V-1 人類飲食發展的概況。 歷 Ba-V-2 環境、文化與食物。
議題融入說明		議題	國際教育		
		學習主題	尊重多元文化與國際理解		
		實質內涵	國 U5 肯認跨文化反思的重要性。		
其他參考議題					
與其他領域/科目的連結		餐旅群：餐旅-技-烘技 I-A-c 烘焙食品的發展趨勢。			
學習目標					
一、探究臺式馬卡龍的傳播與變遷，分析飲食文化與語言翻譯之關聯。					
二、運用教育部數位解謎遊戲解題，增進閱讀理解與資訊擷取的能力。					
三、連結臺灣甜點文化的古今關係，闡述飲食融合與全球在地化發展。					

學習活動設計		
學習活動內容及實施方式（含時間分配）	學習評量	備註
《第一節課》 【引起動機】（15 分鐘）  圖一：臺式馬卡龍「牛粒」實景照 （圖片來源：作者拍攝） 〈一甲子的堅持：80 歲阿公手做小西點〉： https://www.youtube.com/watch?v=-6XfUiQwNww （臺灣 1001 個故事，2013/10/13） 講述稿： 不知道你有沒有吃過「牛粒」呢？什麼？你沒聽過這是什麼食物？沒關係，「臺式馬卡龍」聽過了！這種在傳統麵包店與夜市很常見的「小西點」，是臺灣麵點師改良自歐洲甜點「手指餅乾」的臺式點心，又稱「福令甲」。因為法國馬卡龍來臺後大受歡迎，而「牛粒」與它造型相似，於是就有了「臺式馬卡龍」的別名。 事實上，法國馬卡龍跟「臺式馬卡龍」的差異頗大：法國馬卡龍的主要成份是蛋白、糖霜、杏仁，「臺式馬卡龍」則以雞蛋、砂糖、麵粉為主材料，更像是海綿蛋糕的變化版。至於「臺式馬卡龍」為何會成為各麵包店常見的點心？有一個說法是：日本統治臺灣期間，和菓子、洋菓子傳入後，成為麵點師參考的技法，而研發出以「手指餅乾」為基礎、日文標示為名的「福令甲」，成了廣受歡迎的「小西點」。 說起「牛粒」這個名稱的由來，其實有很多不同的傳聞。	能專心聽講	簡報影片

第一種說法是：取自法文「biscuits à la cuillère」最後一個單字「cuillère」，臺語的音譯就是「牛粒」（gû-lik）。

第二種說法是：源自手指餅乾（finger）日語「レディフィンガー」（ladyfingers）的「フィンガー」（finga）音譯。

不管是哪個說法，這道夾著奶油霜、外酥內鬆的臺灣庶民甜點，是日治時期引進西式糕點風潮的洋菓子文化。既影響了臺灣甜點的樣貌，也是全球在地化飲食融合的象徵。

問題思考：

- 1、「臺式馬卡龍」為什麼會有許多不同的稱謂？
- 2、「臺式馬卡龍」為什麼流行於臺灣庶民社會？
- 3、「臺式馬卡龍」的演變歷程反映出臺灣飲食的何種特色？

【問題拆解】（20 分鐘）

教師發下學習單，請學生根據前面教師講述的內容，依照以下的 4W 提問法將摘要寫進表格內。

What 牛粒是什麼？	Why 牛粒為什麼會是這個名稱？
Where 牛粒主要流行在哪些地方？	Who 牛粒是誰帶來臺灣的？

講述稿：

What：「牛粒」是什麼？

「牛粒」又稱為小西點，也常被暱稱為臺式馬卡龍」。外型圓潤，常由兩片鬆軟的小蛋糕夾著一層奶油餡製成，主要成分是雞蛋、砂糖和麵粉，因而口感鬆軟濕潤，與法式馬卡龍以杏仁粉、蛋白霜製成的爽脆感截然不同。

Why：「牛粒」為什麼會是這個名稱？

第一種說法是：取自法文「biscuits à la cuillère」最後一個單字「cuillère」，臺語的音譯就是「牛粒」（gû-lik）。第二種

能正確回答問題

簡報

能專心聽講並正確回答問題

學習單

	內容陳述
2	確實回答四個問題的正確答案
1	於四個問題中有一項回答錯誤或不具體
0	無法回答四個問題的任何一個正確答案

說法是：源自手指餅乾（finger）的日語「レディフィンガー」（ladyfingers）的「フィンガー」（finga）音譯。

Where：「牛粒」主要流行在哪些地方？

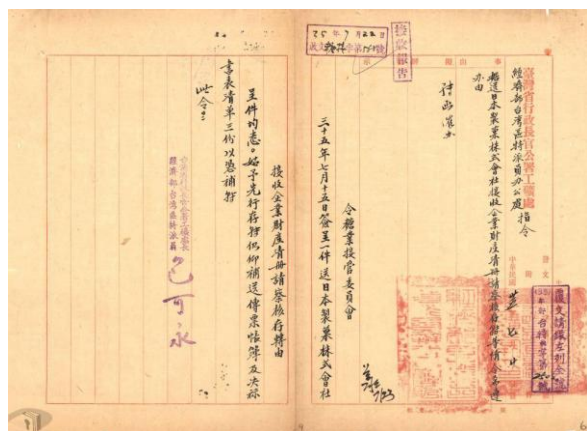
「牛粒」常在臺灣的傳統麵包店呈列在架上販售，也會在夜市的攤販出現，尤其南部縣市的比例更高。推測是因為日治時期以南部做為產糖、製糖、糖業改良的重點區域，連帶影響到南部人的飲食習慣偏甜。而洋菓子文化也因為臺灣南部身為蔗糖的產地，很早便蓬勃發展。

Who：「牛粒」是誰帶來臺灣的？

日治時期，後藤新平以新渡戶稻造的〈糖業改良意見書〉將臺灣打造為確保國內砂糖供應的重要產地，也為日本的洋菓子產業提供了充足且廉價的原料，推動了甜點文化發展。不過，雖然「牛粒」的原型來自日本洋菓子，但經過臺灣人的在地化後，從原本沒有夾餡的手指餅乾，轉換成夾著奶油霜的特色與口感，可以說是多元文化在地化的飲食融合。

史料引用：

日治時期，臺灣糖業改革帶動糕餅業發展，可以參考國家檔案館《檔案樂活情報》第 161 期檔案瑰寶的文稿〈甜蜜再進化—從產糖到製菓〉：<https://www.archives.gov.tw/tw/arctw/69-1929.html>，見證臺灣不只是日本製菓業者想要積極開發的市場，更成為日本製菓業理想的原料供應地，令在臺製作的糖果、糕點與各式點心消費數量持續增長。引文中提到：「不僅日本製菓業生產糖果仰賴臺灣砂糖，臺灣製菓工廠生產糖果與傳統糕餅也亟需砂糖。臺灣總督府將製造傳統糕餅業者也納入製菓業中統計，在 1930 年代全臺灣約有一千多家的製菓工廠，隨著糖果、糕點與各式點心消費數量持續增長，製菓工廠的數目更是不斷增加。」



圖二：日本製菓株式會社由臺灣三立製菓株式會社改名而來（圖片來源：國家發展委員會檔案管理局）

【測驗時間】（10 分鐘）

教師以簡報進行學習評量，測驗學生的學習狀況，內容摘取前述內容為主，設計三道題目。

能專心聽講並正確回答問題

簡報

測驗時間 第一題：

「牛粒」的臺語發音是受到不同語言的唸法所影響，請問包含哪些？

(A) 英語、德語
(B) 日語、德語
(C) 英語、法語
(D) 法語、日語



1、「牛粒」的臺語發音是受到不同語言的唸法所影響，請問包含哪些？

- (A) 英語、德語 (B) 日語、德語
(C) 英語、法語 (D) 法語、日語

答案：(D) 法語、日語，參考問題拆解的 Why。

測驗時間 第二題：

「牛粒」在臺灣南部特別流行是受到日本殖民時期的什麼政策影響？

(A) 糖業改良
(B) 稻種培育
(C) 日臺共學
(D) 國語家庭



2、「牛粒」在臺灣南部特別流行是受到日本殖民時期的什麼政策影響？

- (A) 糖業改良 (B) 稻種培育
(C) 日臺共學 (D) 國語家庭

答案：(A) 糖業改良，參考問題拆解的 Where 與 Who。

測驗時間 第三題：

「牛粒」的演變歷程反映出臺灣飲食的發展與變化的何種特色？

(A) 和魂洋才
(B) 飲食融合
(C) 中體西用
(D) 調合鼎烹



3、「牛粒」的演變歷程反映出臺灣飲食的發展與變化的何種特色？

(A) 和魂洋才 (B) 飲食融合

(C) 中體西用 (D) 調合鼎鼎

答案：(B) 飲食融合，參考引起動機裡提到的內容。

補充說明：

和魂洋才是日本明治維新時期的思想。「和魂」指大和民族的精神，要求保留傳統文化。「洋才」是指西洋的科技，鼓勵學習西方文化。

中體西用是「中學為體，西學為用」的簡稱。以中國固有的儒家思想和封建政治體制為根本，引進西方先進科學技術、工業生產方式和軍事裝備做為維護現有體制的工具。

調和鼎鼎是指處理國家大事，就如同在鼎鼎中調味。

【課堂結語】(5分鐘)

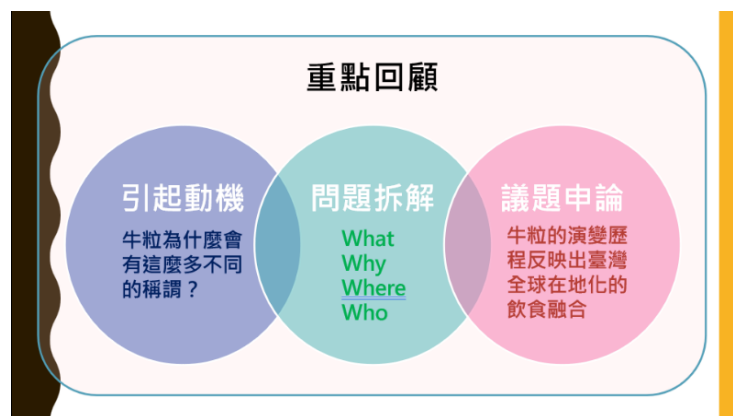
能專心聽講

講述稿：

最後，教師進行知識節點的重點回顧。

第一是從「牛粒」的稱謂有許多不同的稱謂引導學生探究歷史脈絡，第二是運用 4W 提問法拆解「牛粒」的演變過程。第三是闡述「牛粒」的個案反映出臺灣何種飲食特色？

教師可以進一步說明「全球在地化」的概念。所謂的「全球在地化」，是結合「全球化」與「在地化」的概念。在飲食文化的呈現上，是指一種全球飲食文化與當地飲食文化融合的現象。這種飲食融合可以透過調整食材來符合當地市場需求，以適應在地文化、社會特性。例如：跨國速食店在印度推出素食漢堡，珍珠奶茶在國外以芋頭風味為主流等。



《第二節課》

【引起動機】（20 分鐘）

登入《時空學園》網站：

<https://sites.google.com/aiv.com.tw/time-warrior-academy/>



於《時空學園》內輸入指定關卡碼：

任務名：一顆小點心的世界旅行

關卡碼：MtTJKW



能確實操作教育部因
材網的《時空學園》

網站
電腦
簡報

請學生操作《時空學園》並運用內建之 A.I. 功能完成〈一顆小點心的世界旅行〉答題，實況影片：

<https://reurl.cc/IY5LE9>。



瀏覽《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的知識卡。



閱讀《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的題幹。



運用《時空學園》內建之 A. I. 進行發問。



根據《時空學園》內建之 A. I. 提示推論答案。



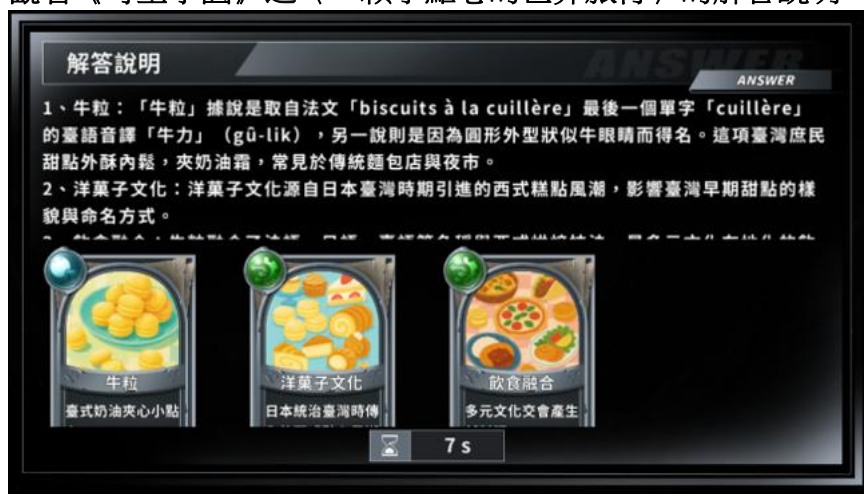
置入《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉正確知識卡。



進行《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的闖關流程。



觀看《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的解答說明。



記錄《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的積分。



【閱讀理解】（10 分鐘）

根據《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的線索文本，向學生講述判斷關鍵詞的依據。

能專心聽講

簡報

你是否吃過一種外酥內鬆、夾著奶油霜的小甜點？它的主要成分是雞蛋、砂糖和麵粉，可視為海綿蛋糕的變化，製作方式簡單卻深具臺灣在地特色。這種在傳統麵包店與夜市很常見的「小西點」又名「**\$[[某個別稱]]**」，它的外型與法式馬卡龍相似，實際上卻是完全不同的點心。據推測，這個名稱可能來自法語「*biscuit à la cuillère*」經日語音譯再轉為臺語的結果，也曾被稱作「福令甲」、「麩奶甲」等別名。從日治時期的**\$[[飲食文化]]**引進開始，逐漸成為臺灣庶民生活中不可或缺的庶民點心之一，不僅反映了當時的**\$[[現象]]**，也成為臺灣從多元文化影響中發展出本土風味的例證。今日回頭品嚐，吃下的也不只是甜點，更是一段段文化流變的歷史記憶。

時
空
學
園

閱讀理解

你是否吃過一種外酥內鬆、夾著奶油霜的小甜點？它的主要成分是雞蛋、砂糖和麵粉，可視為海綿蛋糕的變化，製作方式簡單卻深具臺灣在地特色。這種在傳統麵包店與夜市很常見的「小西點」又名「**\$[[某個別稱]]**」，它的外型與法式馬卡龍相似，實際上卻是完全不同的點心。



據推測，這個名稱可能來自法語「*biscuit à la cuillère*」經日語音譯再轉為臺語的結果，也曾被稱作「福令甲」、「麩奶甲」等別名。從日治時期的**\$[[飲食文化]]**引進開始，逐漸成為臺灣庶民生活中不可或缺的庶民點心之一，不僅反映了當時的**\$[[現象]]**，也成為臺灣從多元文化影響中發展出本土風味的例證。今日回頭品嚐，吃下的也不只是甜點，更是一段段文化流變的歷史記憶。



講述稿：

根據第一節課講述內容：線索文本中提到的**某個別稱**可能答案有「小西點」、「牛粒」、「福令甲」、「麩奶甲」等；再根據日治時期將臺灣打造為確保國內砂糖供應的重要產地之先備知識，可推論**飲食文化**指的是「洋菓子文化」；最後，連結「全球在地化」的定義，可了解這種**現象**是「飲食融合」。

時
空
學
園

閱讀理解

根據第一節課講述內容：線索文本中提到的**某個別稱**可能答案有「小西點」、「牛粒」、「福令甲」、「麩奶甲」等；再根據日本統治臺灣時期將臺灣打造為確保國內砂糖供應的重要產地之先備知識，可推論**飲食文化**指的是「洋菓子文化」；最後，連結「全球在地化」的定義，可了解這種**現象**是「飲食融合」。



在美國提供大量麵粉與奶粉的氛圍下，加上政府鼓勵吃麵食，也帶動了臺式馬卡龍成為平民的點心。可參考《檔案樂活情報》第 172 期之檔案瑰寶文稿〈從想食到饗時——尋味臺灣八十年〉：<https://www.archives.gov.tw/tw/arctw/69-1894.html>，並運用影像說明。引文內容也有臺灣第一家設置的麥當勞，也可用於文稿中，說明美式速食文化對於臺灣飲食文化的影響，緊扣本篇教案強調的全球飲食文化在臺灣的發展。



圖三：糧食局大力宣傳吃麵製品的好處
(圖片來源：國家發展委員會檔案管理局)



圖四：位於臺北市民生東路的全臺首家麥當勞
(圖片來源：國家發展委員會檔案管理局)

【資訊擷取】（15 分鐘）

能專心聽講

簡報

根據《時空學園》之〈一顆小點心的世界旅行〉的 12 張知識卡，系統性地建構了三階段子題，旨在引導學生深入解析各項概念。第一階段子題聚焦於具體品項，涵蓋牛粒、奶油曲奇、泡芙、車輪餅的工藝解析；第二階段則跨越至文化場域，探討洋菓子文化、和菓子文化、法式甜點文化、英式甜點文化的歷史脈絡；第三階段提升至宏觀視野，整合飲食融合、糧食安全風險、速食文化、食農教育等當代關鍵議題，藉此培養學生整合資訊與跨領域思考的能力，掌握從微觀食材到宏觀社會的知識脈絡。

第一組子題：

牛粒、奶油曲奇、泡芙、車輪餅



正確選項分析：

「牛粒」

「牛粒」，又稱「臺式馬卡龍」。構造精簡，卻層次分明，採用半球狀的蓬鬆海綿蛋糕，夾入乳化奶油，具備三大特質：第一是質地細緻且富含空氣感，蛋香味純粹；第二是風味平衡，奶油餡與蛋糕體比例讓整體口感清爽宜人；第三是極佳的食用便利性，其一口大小的規格展現臺式點心平易近人的特色。

錯誤選項分析：

「奶油曲奇」

奶油曲奇是低筋麵粉、糖粉、鮮蛋與香草的優雅交織。餅乾的核心靈魂在於大量奶油的運用，並透過各式擠花工藝，賦予其繁複且精緻的視覺層次。其魅力在於三項卓越特質：第一是那由高比例油脂激發出的醇厚乳香，韻味悠長；第二是極致酥鬆的質地，經精準揉捏與烘烤，呈現出觸之即碎、入口即化的輕盈感；第三是視覺上的多變性，憑藉擠花袋的靈活運用，勾勒出如藝術品般的豐富形態。

「泡芙」

泡芙是法式糕點藝術的代表作，其核心技術在於所謂的「修女麵團」。透過高溫烘焙引發的物理反應，麵團內的水分瞬間轉化為強大蒸氣，由內而外將皮殼撐開，形成獨特的空心構造。這款點心擁有三大特質：第一是質地的強烈對比，酥脆的表皮與濕潤的內壁相得益彰；第二是極高的包容性，以經典卡士達為基底，可隨意變換鮮奶油或可可等多種風味；第三是味覺層次的堆疊，酥香與絲滑在口腔中交織，成就了絕佳的口感。

「車輪餅」

車輪餅又稱紅豆餅，是臺灣在地化飲食的代表，其原型可追溯至日本的「今川燒」。因其圓潤厚實的外型酷似車輪，因而在民間有了這個親切的稱呼，是極具代表性的銅板美食。它由濃郁的蛋奶麵糊在圓孔鐵盤上緩緩烘烤而成，蘊含著三大特色：第一是焦香與綿密的對話，金黃酥脆的外殼包裹著如海綿蛋糕般鬆軟的內裡；第二是包羅萬象的內在，除了經典的紅豆與卡士達，更隨時代演變出蘿蔔絲、巧克力甚至珍珠等驚喜風味；第三是那份手心的溫度，攤位前的現點現做，確保了每一口都是最燙口、最道地的幸福滋味。

第二組子題：

洋菓子文化、和菓子文化、法式甜點文化、英式甜點文化



正確選項分析：

「洋菓子文化」

洋菓子象徵著日本在現代化進程中對西方烘焙技藝的吸收與重塑。這類糕點根植於歐洲（如法、德）的傳統工法，經由日本職人對細節的極致追求，轉化為具備東方神韻的西式甜品。其術語起源於明治維新時期，旨在與本土傳統「和菓子」進行文化分野。洋菓子的特色在於對風味的精準掌控，包括口感的輕盈化、糖分的調降以及對「旬」（季節感）食材的精煉運用。此外，洋菓子的繁榮，也展現了日本「兼容並蓄」的特質，亦與臺灣在日治時期強大的糖業發展相輔相成，共同推動了近代東亞烘焙文化的興盛。

錯誤選項分析：

「和菓子文化」

和菓子不僅是日本傳統糕點的集大成，更是大和民族對自然秩序與四時更迭的感官體現。如果說建築是凝固的音樂，那麼和菓子就是「可以食用的詩句」，它將四季的流轉——從春天的櫻、夏天的水、秋天的楓到冬天的雪——全都揉進了小巧玲瓏的軀殼裡。這類點心以「縮微景觀」為設計靈感，將季節的遞嬗與花鳥風月融入纖細的造型中，色調典雅，呈現出如同手工藝品般的視覺張力。在食材運用上，和菓子恪守純粹，選用豆沙、糯米與砂糖等天然原料，精煉出綿密且層次分明的質地。在傳統茶席中，它扮演著靈魂配角，以其溫潤飽滿的甜度中和抹茶的強烈苦韻，建構出動靜結合的品茗美學。

「法式甜點文化」

法式甜點不僅是數百年烹飪技藝的結晶，更是不斷突破疆界的創新成果。其靈魂在於精確的層次建構與極致的感官平衡。無論是色澤絢麗的馬卡龍、層次分明的可頌，還是結構嚴謹的千層派，皆展現出對原料品質的執著與烘焙流程的絕對精準。糕點師化身為藝術家，將餐盤視為畫布，以豐富的色彩與優美的造型，編織出如夢似幻的味覺詩篇，讓每一處微小的細節，都散發著令人沉醉的法式情懷。

「英式甜點文化」

英國甜點文化流淌著一種家的歸屬感與「務實美學」，與追求極致華麗的法式甜點形成了鮮明對比。其特色在於追求食材的原始風味與餐後的飽足感，而非複雜的裝飾。常見的製作工法為傳統烘焙與燉煮，將奶油、雞蛋與季節水果轉化為經典的家常風味。無論是帶著溫度的司或是香氣四溢的蘋果派，皆取材自大地的餽贈。做為英式下午茶與節慶餐桌的靈魂，這些點心反映英國人對生活習慣的尊重，更是凝聚家人情感的媒介，與追求平靜、溫暖與傳統價值的幸福哲學。

第三組子題：

飲食融合、糧食安全風險、速食文化、食農教育



正確選項分析：

「飲食融合」

飲食融合象徵全球化浪潮下，不同地域烹飪典範的跨界整合。這種模式透過解構傳統的地理邊界，將異地的素材、技藝與味覺邏輯重新編排。這不僅是味蕾的實驗，更映射出當代社會頻繁的文化遷徙、對話與交流。在滿足消費者追求多元體驗的同時，也體現了創作者對風味演進的宏觀思維。「牛粒」的演變正是飲食融合的具體實踐，它承襲了西方手指餅乾的基因，經過日本洋菓子的過渡，最後在臺灣這塊土地上透過在地食材的調整與語言的重新賦予，展現了飲食風格在跨國界流動中的創新能力。這種融合不僅打破了傳統與現代的邊界，更反映了在殖民時代以及全球化的背景下，臺灣飲食如何消化外來元素，轉化為具備韌性與創意的在地風味。

錯誤選項分析：

「糧食安全風險」

糧食安全風險正處於多重系統性的交匯點。極端氣候事件的頻發，嚴重衝擊了農業產出，削弱了供應端的韌性；地緣政治的震盪，往往導致物流瓶頸與貿易中斷，引發糧食價格大幅波動與供應鏈崩解；通膨壓力、貧窮問題、失業率上升，導致社會底層的「經濟可及性」大幅下降，即便市場供應充裕，弱勢群體也無力負擔。此外，淡水枯竭、土地生產力退化及人口持續膨脹，更為未來糧食生產的永續性籠罩了陰影。

「速食文化」

速食文化的興起，象徵著二十世紀美國工業化邏輯向餐飲業的滲透。透過高度規格化的生產流程與追求極致效能的模式，並藉由跨國資本的擴張，迅速滲透至世界各角落。其代表性商品——漢堡、薯條、炸雞——不僅是高效能產出的代名詞，更反映了勞動力結構改變後社會對「時間成本」與「經濟效益」的極度重視。儘管其「高脂、高鈉、高糖」的特性引發了營養層面的憂慮，然而速食體系仍憑藉其強大的可近性與味覺普適性，在全球餐飲版圖中穩居主導地位。

「食農教育」

食農教育是一場重新找回土地溫度的感官旅程。它帶領我們走出餐桌，走進田野，親身體驗那一顆種子幻化為豐盛佳餚的生命奇蹟。在與泥土的對話中，學習尊重自然節律，體會永續耕作的智慧，並在品嚐真實風味的過程中找回健康的飲食初心。這不僅提升了我們對糧食來源的敬畏，也讓我們與守護土地的農人們並肩同行。透過親身參與農業勞動，學習者得以重新審視飲食、土地與生態環境間的共生關係，建構一種基於實踐的「知覺連結」。其教學架構涵蓋了食物從產地到餐桌的觀察，

內化永續農法的專業知能，形塑良善的膳食慣習。更透過對在地產銷鏈的支持，落實全球永續發展目標（SDGs）的教育。 【課堂結語】（5分鐘） 講述稿： 同學們，兩節課下來，我們不只認識了「牛粒」，更跟著這一顆小點心進行了一趟精彩的「世界旅行」。 首先，讓我們審視「牛粒」背後那份複雜且迷人的多元辨識標籤。除了正式的「牛粒」與通俗的「小西點」，更隱藏著如「福令甲」、「麪奶甲」等舊稱。不僅承載了時代的厚度，更反映出跨文化轉碼的痕跡。時至今日，它最廣為人知的當代稱謂，則是充滿全球化色彩的「臺式馬卡龍」。 其次，我們運用 4W 提問法，拆解「牛粒」的演變過程：What（是什麼），「牛粒」是臺灣傳統的西式點心，以蛋黃、麵粉為主的鬆軟小蛋糕體，夾著奶油餡，口感鬆軟濕潤；Why（為什麼），它的名稱來自法語 <i>cuillère</i> 或日語 <i>finger</i> 的臺語音譯，反映不同語言和文化的交流碰撞；Where（在哪流行），「牛粒」在臺灣南部特別流行，因為日治時期的糖業改良政策，讓南部成為重要的產糖地，進而推動了洋菓子文化的蓬勃發展；Who（誰帶來）：「牛粒」的原型「手指餅乾」是日治時期隨著洋菓子文化引進臺灣的。 第三，「牛粒」的原型來自歐洲，經由日本傳入，又在臺灣師傅的手中被在地化，從原本沒有夾餡的餅乾，變成了夾著奶油霜的臺式風味，演繹了「全球在地化」（Glocalization）的典型案例。這告訴我們：飲食不是一成不變的，既是文化的載體，也是歷史的縮影。它也證明了臺灣文化有著極強的吸收、消化與創新能力，同時也是一段文化流變的歷史記憶。 最後，也是最重要的：「牛粒」的演變歷程，完美反映了臺灣飲食文化的核心特色，也就是本次課程一開始所提出的問題：要用哪句話來形容臺灣飲食的發展與變化？就是「全球在地化的飲食融合」。下次，可以再觀察看看，周遭有沒有類似的小點心喔。	能專心聽講	
參考資料（含教材來源）： 論著： ● 張秀娟、彭明華、蘇健倫著（2019），《技術型高中歷史》，新北：創新出版。 ● Kenneth Bendiner 著（2016），安婕工作室譯，《你不可不知道的西洋繪畫中食物的故事》，新北：華滋出版。 ● 林文中著（2019），《餅乾研究室II》，臺北：麥浩斯出版社。		

- 蔡曉林著（2020），〈糖吃越多國家越進步？臺灣的砂糖如何成就日本洋菓子〉，《故事 StoryStudio》。
- 王振愷著（2020），〈糖，作為一種命題：《故事》與《聯合文學》的甜味專題書評〉，《臺糖通訊》8月號，臺南：臺灣糖業股份有限公司。
- 青木直己著（2023），楊家昌譯，《和菓子絕美圖鑑：歲時物語·生活節慶·文化解謎，350+日本尋味事典》，臺北：PCuSER 電腦人文化。
- Andrew Dalby 著（2023），張家綺譯，《早餐之書：穿越歷史時空與文學品味的早餐解謎之旅》，臺北：時報出版。
- Helen Saberi 著（2024），辛亞蓓譯，《下午茶征服世界：品茗、社交、吃美食，從絲路、大吉嶺到珍奶文化，由英國上流社會帶起的全球飲食風潮》，臺北：PCuSER 電腦人文化。
- William Sitwell 著（2024），廖素珊譯，《外出用餐：一部橫跨兩千年的外出飲食文化史》，新北：二十張出版。
- 陳弘美著（2024），《西餐餐桌禮儀·究極品味的科學》，臺北：健行文化。
- 下園昌江、深野知比呂著（2025），丁廣貞譯，《法國鄉土甜點的經典本色：118道歷久不衰的地方及家庭糕點故事》，臺北：日出出版。
- 國家檔案館《檔案樂活情報》第161期檔案瑰寶〈甜蜜再進化—從產糖到製菓〉：
<https://www.archives.gov.tw/tw/arctw/69-1929.html>。
- 國家檔案館《檔案樂活情報》第172期檔案瑰寶〈從想食到饗時—尋味臺灣八十年〉：
<https://www.archives.gov.tw/tw/arctw/69-1894.html>。

影視：

〈一甲子的堅持：80歲阿公手做小西點〉：

<https://www.youtube.com/watch?v=-6XfUiQwNww>（臺灣1001個故事，2013/10/13）

〈一顆小點心的世界旅行〉：

<https://reurl.cc/IY5LE9>（《時空學園》，MtTJKW）

教學設備/資源：

電腦、投影、網路、平板、音源

試教成果與省思：

透過國家檔案館珍藏的歷史影像來介紹「牛粒」，是一場視覺與感官的跨時空對話。當那些泛黃的照片映入眼簾，我們看到的不再僅是一枚甜點，而是臺灣從日治時期到戰後烘焙產業的轉型縮影。照片賦予了文字無法替代的真實感，讓原本抽象的歷史脈絡變得鮮活且具備溫度。這種「以圖證史」的教學方式，讓學生在探究風味之餘，更能體會到每一口「牛粒」蘊含的文化韌性與跨時代的交融；這不僅是飲食的介紹，更是一次透過影像守護集體記憶的珍貴實踐。而架設於教育部因材網平臺上的《時空學園》，是國立臺灣科技大學應用科技研究所侯惠澤教授帶領MEG團隊研發的創新數位學習工具。這款遊戲以「線索脈絡圖」理論為核心，設計卡牌化解謎系統，讓學習者在資訊碎片中透過邏輯推理找出隱藏在敘事背後的關鍵連結。為了深化學習成效，課程設計將遊戲化元素導入，系統性地將得分機制、反應速度、答題正確率結合，這不僅營造一種充滿挑戰性的競爭氛圍，更有效激發學習者的流暢體驗與內在學習動機。在沉浸式的解謎過程中，學生不再是被動的資訊接收者，而是化身為時空偵探，在限時壓力下主動進行策略思考。實務教學證明：將《時空學園》融入課程能精準地轉化抽象的知識點為具體的解題行動，在無形中培養學生高階的閱讀理解能力與精準的資訊擷取素養，引導他們學會如何過濾無效資訊、整合關鍵線索並建構完整的知識地圖。這種將科技、遊戲、教育目標深度融合的模式，不僅讓課堂變得生動有趣，為現代素養導向教學提供一個極具實踐價值的典範。

附錄：

時空學園：<https://sites.google.com/aiv.com.tw/time-warrior-academy/>

《臺式馬卡龍：一顆小點心的世界旅行》 學習單

《4W 分析表》

What 牛粒是什麼？	Why 牛粒為什麼會是這個名稱？
Where 牛粒主要流行在哪些地方？	Who 牛粒是誰帶來臺灣的？

《飲食文化導入 A. I. 生圖練習》

運用 Google Gemini 或其它程式 A. I. 功能，練習將本次介紹的臺式馬卡龍「牛粒」以卡通風格生成一張新的圖片，以下為範例：

	
	將這張臺式馬卡龍的照片，用卡通風格重新繪製，放入上面的框形圖內。

社會領域素養導向課程教學設計檢核表

層面	評鑑指標	自我檢核	他人檢核	檢核意見 (文字敘述)
課程理念的落實	1. 自發：以學習者為學習的主體，選擇適當的學習方式，促進自我理解，引發學習興趣與動機。 2. 互動：學習者能廣泛運用各種方式，有效與他人及環境正向互動。 3. 共好：參與行動和他人建立適切的合作模式與人際關係，應用所學產生共好的效果。 4. 跨領域／科目：考量與其他領域或科目的關係	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	本教案設計活潑，並且饒富趣味。以臺式馬卡龍點心的傳播與變遷，分析臺灣飲食文化，並據此進行分析語言翻譯之間的關聯性。除此之外，教師更進一步應用教育部數位解謎遊戲，吸引學生參與，透過遊戲互動與解題，增進閱讀理解與資訊能力的培育。除了臺灣在地的關懷外，也連結臺灣甜點文化的古今關係，從而闡述臺灣與全球飲食文化發展及互動。
素養導向的設計	1. 整合知識、技能、態度：強調學習是完整的，不應偏重在知識層面。 2. 注重情境化、脈絡化的學習：能將學習內容和過程與經驗、事件、情境、脈絡進行適切結合。 3. 兼重學習歷程、策略及方法：課程規劃及教學設計能結合學習內容與探究歷程，以陶養學生擁有自學能力，成為終身學習者。 4. 強調實踐力行的表現：讓學生能學以致用，整合所學遷移應用到其他事例，或實際活用於生活中，更可對其所知所行進行外顯化的思考，而有再持續精進的可能。	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	在教案內容裡，教師以 4W 分析表切入，讓學習者一目了然掌握臺式馬卡龍來龍去脈。這個大家經常在麵包店或糕餅店看到的牛粒身分多源，或有西方傳入，或有日治時期日本在臺灣開始製作的點心，不管其發展歷程為何，著實不管哪一個說法，總之這夾

			著奶油霜、外酥內鬆的臺灣庶民甜點是日治時期引進西式糕點風潮的洋菓子文化，不僅影響臺灣甜點樣貌，也見證全球飲食在臺灣成為地方飲食的特殊象徵。本教案將置於檔案支援教學網，提供各界參考應用。因此，希冀教師也能夠多應用國家檔案影像，將檔案融入目前的內容。有兩項資訊及相關影像，提供教師參考。
--	--	--	--