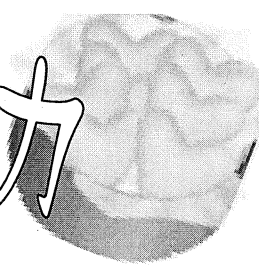


你儂我儂——巧克力



班級：
姓名：
座號：

起源：巧克力最早是墨西哥人製作的。15世紀初期，西班牙探險家在墨西哥發現當地的阿茲特克國王正在飲用一種可可豆加水和香料製成的一種飲料。科爾特斯品嘗後帶回西班牙，並且在西非的一個島上種植了可可樹。西班牙人將可可豆磨成粉，加入水和糖，加熱後製成的飲料被稱為「巧克力」。

製作：可可豆經過發酵、乾燥、烘焙、研磨，製成可可汁。可可汁可製成可可脂與可可粉，或選高品質的粗製可可汁經進一步加工製成巧克力。

成份：巧克力含有豐富的鎂、鉀和維他命 A 以及可可鹼，因而具有高能值。由於可可鹼是一種健康的反鎮靜成分，故食用巧克力有提升精神，增強興奮等功效。巧克力中的可可含有苯乙胺，能夠使人有戀愛的感覺。

一、廚房用具（小鋼鍋與模型，由老師統一發下！）

	物品	用途	數量
1	大鋼鍋	裝水約 3 分滿	1
2	小鋼鍋	裝巧克力	1
3	大湯杓	攪拌巧克力	1
4	小湯匙	將巧克力分裝到模型裡	2
5	砧板	切巧克力磚用（若是碎巧克力則不需使用）	1
6	菜刀	切巧克力磚用（若是碎巧克力則不需使用）	1
7	模型	塑型用	數個

二、攜帶用品

	物品	用途	數量	攜帶者
1	餐巾紙或面紙（組）	將用具擦乾淨	2 捲	
2	禮盒（個）	送給老師或朋友用	自訂	
3	乾淨塑膠袋（個）	裝未包裝巧克力	2 個	
4	軟糖、杏仁果..等（組）	加在巧克力中	自訂	

三、製作過程

1. 先將鍋具清洗乾淨，小鋼鍋確實擦乾，不可潮濕！！
2. 大鋼鍋內裝_____（_____分滿），小鋼鍋請放入_____，置於瓦斯爐上_____，慢慢攪拌使巧克力融化。
3. 拌勻後即可倒入模型中，隨後需把模型_____，讓巧克力中的空氣消失，放入冰箱冷凍室中，約_____分鐘即可取出，取出後即可脫模，再依需求包裝。

四、注意事項

1. 清洗器具時：用大鋼鍋盛水 6 分滿，將水溫加熱至 40—50 度，加入適量洗碗精即可將沾有巧克力的容器清洗乾淨。【注意：水溫勿過高以防燙傷及使塑膠模型變質】
2. 所有用具務必擦乾並擺放於桌上，最後請老師檢查評分完，方可收入櫃內。
3. 模型與小鋼鍋請交回給老師！！