

新竹市 114 學年度國民教育地方輔導團 綜合活動 分團團務運作成果 編號

06

活動主題	<input checked="" type="checkbox"/> 輔導團員工作會議及學習進修活動（含央群到市輔導、團務會議、團務增能、地方辦理之期初/末會議、央群到市輔導、參與央團舉辦之分區活動、年度研討會等）	<input type="checkbox"/> 市團到校服務 （含分區巡迴服務、學校申請、諮詢服務等）
	<input type="checkbox"/> 學校領域召集人會議及學習進修活動（含期初、期末領召會議）	<input type="checkbox"/> 全市性(含分區辦理)教師學習進修活動(開放全市各校參與、跨校共備、公開課等)
辦理形式	<input type="checkbox"/> 研討會 <input type="checkbox"/> 團員個別分享 <input type="checkbox"/> 專業對話 <input type="checkbox"/> 分析座談 <input checked="" type="checkbox"/> 教學演示 <input type="checkbox"/> 專題講座 <input type="checkbox"/> 教學方案分享 <input type="checkbox"/> 其他	
研習日期	_115_年_2_月_2_日	
研習時間	<input checked="" type="checkbox"/> 上午 <input type="checkbox"/> 下午    _9:00_~_12:00_	
研習地點	南華國中家政教室	
研習名稱	家政課實作增能研習	
主講人	郭雪雲	
參加對象	綜合輔導團團員	
參加人數	5 人	
講座主題	年菜製作:酥炸蝦球	
研討內容	處理大蝦，調製酥炸麵團，配料準備，注意炸油溫度，二次回炸等。	
活動照片&圖說  (至少 4-6 張)		
	說明：大蝦退冰並撥蝦頭蝦殼	說明：老師示範開蝦背去泥腸



說明：配料準備綠花耶菜及小番茄



說明：大蝦裹麵糊及酥炸粉



說明：第一次由炸注意油溫，不要一次多隻，避免油溫降低。



說明：酥炸蝦球，香味四溢，大成功。

成效評估  
(質性描述或  
回饋表單資  
料/會議性質  
可免附)

酥炸蝦球是一道看似簡單的年菜，郭老師將其酥炸的調料及油炸重點教我們，在餐廳一盤酥炸蝦球不到 10 隻，自己採買酥炸可以一大盤。但真的有許多技巧在其中。

其他備註

(可視需求彈性調整延伸表件使用)