

# 臺中市大業國中 112 學年度第一學期七年級自然科寒假作業

一、作業名稱：美食偵探家家有

二、作業說明：本次自然科學寒假作業共分成四個部份，分別說明如下

臺灣許多攤販、小吃店會在招牌上寫著大大「黑白切」三字，店家會準備很多不同的內臟與肉類，點餐單上也會有許多神秘的名詞：「天梯」、「脆腸」和「腰子」等。這些特有的名詞，其實都指稱著不同的解剖部位，吃進嘴裡的口感與滋味也有著很大不同。了解這些名稱，才能順利點單並大啖美食。

早期臺灣社會大部分人民並不富裕，只有在逢年過節時才有機會大啖肉類。街坊巷弄麵攤、小吃店家提供的小菜「黑白切」，其由來是在動物（特別是豬隻）屠宰後，留下內臟洗淨，以水或滷汁煮熟透，與其它豆製品和蔬菜一起做成小菜。顧客上門時，可能沒有明確想吃的菜色，再加上每日店家提供菜色不盡相同，因此顧客會請店家依照人數或預算隨意切點小菜，店家接到點單後，擇取數樣小菜種類切下所需份量，搭配醬油膏與薑絲上桌。這種點餐形式隨意，也不講究刀工的小菜形式，就以臺語「烏白切」為名，寫成中文為「黑白切」。

這個學期，我們學習了消化系統、循環系統、呼吸系統等，豬隻身上的器官其實與人體有眾多相似之處，現在就讓我們透過科學的角度，認識這些獨特的名稱，探索其相對應的部位吧！請完成作業單的第一、二部份。

從「家」這個字就可以看出來，上半部的「宀」代表房子，下半部的「豕」代表豬，可以知道「豬」自古以來就是人類重要的肉類來源，為了方便取得豬肉，大約在一萬年前人類開始馴化歐亞野豬，自此展開人與豬之間密不可分的關係。

現在我們幾乎每天都會吃到豬肉或相關加工品，從早餐的培根、肉鬆；午餐的滷豬腳、香腸；晚餐的豬排、叉燒等都包含在內。豬肉在我們的飲食文化中扮演相當重要的角色，不同的部位的名稱、價格、適用的料理方式等都有很大的差異。

請你藉由詢問長輩或陪長輩買菜時詢問攤商等的各種方式，探索豬的奧妙吧！請完成作業單的第三、四部份。

三、作業單完成方式

1. 請製作屬你自己的自然科學寒假作業封面。

(1)A4，直式 (2)標題 (3)註明班級、座號、姓名 (4)封面圖案設計請符合作業名稱

2. 請留意作業內容共包含四個部份。第一、二、三部份可直接使用作業單表格，可剪貼亦可自行重新繪製；第四部份給予同學更多的空間發揮創意展現。

3. 請以 A4 直式的方式完成，並裝訂成一本後繳交。

4. 蔬食習慣的同學可以選擇一道自己喜歡的料理，描寫喜歡的原因、烹調的方式、組成這道菜色的食材分別來自何種生物？組成層次為何？格式可自行設計，作業將依照設計的巧思、內容的豐富程度予以計分(不需完成作業單 P1、P2)。

## 第一部份

以下是小吃店點餐單上常見名稱，請寫出其在解剖學上是屬於豬的哪個器官或組織？

點餐單上常見名稱	對應豬的器官或組織	點餐單上常見名稱	對應豬的器官或組織
軟管		豬肚	
脆管		小肚	
硬管		腰子	
生腸		腰尺	
粉腸		天梯	
大腸頭		肝連	

## 第二部份

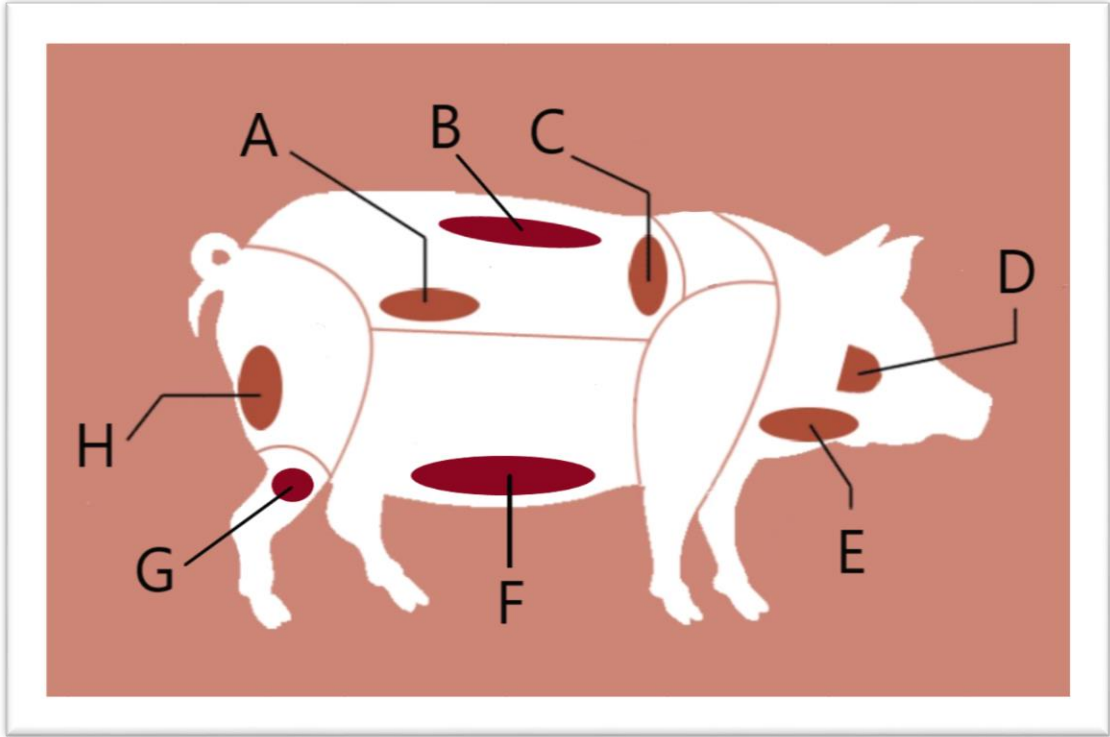
從上表選擇一個部位，並完成下表。

我選擇的部位名稱：	
<p>手繪外觀紀錄 (可以是完整器官組織，或在餐盤上的樣貌)</p>	<p>感官體驗描寫 (視覺、觸覺、味覺口感皆可)</p>

# 美食偵探家家有

## 第三部份

豬肉攤上經典的豬肉名稱到底是長在豬的哪個地方？從下圖找出對應部位的代號，搜尋這個部位的其他別稱，及適合搭配的料理方式並完成下表。



市場常見的豬肉名稱	對應部位代號	其他別稱	適合利用這塊肉製作的料理名稱
松坂肉			
菊花肉			
離緣肉			
五花肉			
里肌肉			-
老鼠肉			
腰內肉			

## 第四部份

1. 選一道自己最愛的豬料理。
2. 簡述料理的方式，選用部位名稱，以及品嚐體驗。
3. 請同學發揮創意盡情展現喔。