

蛋糕DIY之 甜美入廚篇

蛋糕款式層出不窮，現在焗製蛋糕已不再是蛋糕師傅的專利。聖公會聖三一堂中學為配合全方位學習的新領域，安排同學到煤氣烹飪中心「焗蛋糕，學英文」，導師以全英語講解蛋糕的製作過程，讓同學在活動中提升英文水平。



提升英文水平

活動過程中，學校為了營造全英語的學習環境，邀請烹飪導師以英語講解製作蛋糕的方法。「Use your palate knife to smoothen the cream on the top of the cake. (用抹刀把蛋糕上的忌廉掃至平滑)」，由於同學早已在英文課堂及準備活動中，學習過與烹飪相關的英文生字，故他們大都明白導師的講解。

英文科老師陳盈盈認為：「雖然我們是一所中文中學，但對同學的英文水平亦有很高的要求。老師會盡量在不同的課外活動中，加入英文的元素，讓同學有更多機會接觸英文。」



●導師以英文講解製作蛋糕的步驟。



●兩人一組的合作模式，令同學在製作蛋糕的過程中更見默契。

學習烹飪詞彙

學校於情人節前夕，安排英語精英小組的同學出席全方位學習活動「Cooking ABC」，約三十位同學在兩位老師的帶領下，前往銅鑼灣的煤氣烹飪中心製作鮮果忌廉蛋糕。英文科老師劉見月表示：「活動舉行前，我們已有一系列的準備活動，包括小型講座及中六生教英文。」同學可從中學到與烹飪有關的英文詞彙，如食物名稱、烹飪方法及炊具名稱。

●男同學製作蛋糕的認真程度不遜於女同學。



●劉見月老師與同學一起製作蛋糕。

製作過程複雜

男孩入廚經驗少，要他們製作難度極高的忌廉蛋糕，會否感到吃力？中二生梁可傑笑言：「從沒想過製作蛋糕的步驟是如此複雜的，導師所說的每個步驟也不容有失，否則便會弄不成了！」有焗曲奇餅經驗的胡顯怡同學補充：「焗蛋糕比焗曲奇餅困難得多，焗燜時，我們怕蛋糕的表面變得焦黑，又怕裏面未熟透，最後能焗出一個金黃色的香軟蛋糕，我和組員真的很高興呢！」

發掘個人興趣

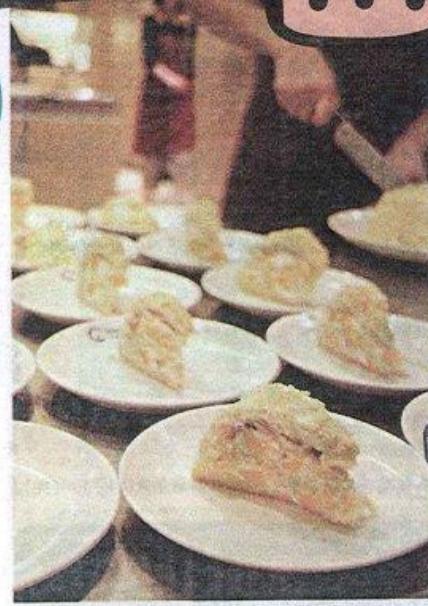
由篩麵粉、烘燜、切芒果、塗抹忌廉等不同的步驟，同學不但記得整個製作蛋糕的程序，還加深對英文生字的認識，可見今次活動真是一舉兩得呢！有份參與教學活動的中六級大哥哥、大姐姐，亦在帶領活動中，學習到溝通技巧及團隊精神。學校定期舉辦不同類型的活動，期望同學從寶貴的學習經歷中，發掘個人興趣及專長，盡早定下明確的人生目標。

●鮮果忌廉蛋糕的賣相非常吸引。



活動刺激思維

學校除了舉辦「焗蛋糕，學英文」活動外，以往亦曾與英國大學合辦「戲劇工作坊」，以及與鄰近的英皇佐治五世學校進行學術交流。學校希望學生通過不同形式的學習活動，刺激思維發展，達至愉快學習的境界。



●同學親手製作的蛋糕，小記也覺得很好吃啊！