



E2STM002W
(代幣課程)

[資優課程]

STEAM 工作坊（程度二）

煮得很科學

陳靖淇老師

中華基金中學生物及科學老師、法國藍帶廚藝學院
畢業生廚師



2026年3月2日
正午12時截止報名

2026年3月3日
報名結果發布

預期學習成果

完成本資優課程後，資優生應能：

1. 解釋分子料理及法國麵包製作背後的重要科學概念與化學反應，並將其與實際烹調過程連繫起來；
2. 量度及控制影響烹調成效的科學變數，包括溫度、含水量、攪拌時間、酸鹼值 (pH) 及鹽分含量；
3. 反思科學知識如何影響食物品質、營養價值及個人日常煮食選擇

◆ 資優課程簡介

你有沒有想過，為甚麼法國麵包外脆內軟？

為甚麼食材相同，只要改變其比例或溫度，味道和口感就完全不同？

其實，每一次烹調都是一場科學實驗！

本工作坊結合分子料理與法國麵包製作，帶領資優學生親自下廚，探索食物背後的化學與物理原理。

不止學「點樣煮」，更會理解「點解要咁煮」。

此課程由本學苑與中華基金中學合辦。

◆ 日程表

課節	日期	時間	地點
1	2026年3月14日 (星期六)	上午9:30 – 下午12:30 (簽到時間: 上午9:15)	中華基金中學 (地址：柴灣小西灣富欣道 9號)

◆ 適合對象

- 只限於 2025 至 2026 學年為中一至中六的香港資優教育學苑學員。
- 名額：15
- 資優學苑會以電腦系統隨機取錄學員。學苑對課程取錄結果有最終決定權。

◆ 講授語言

粵語授課與中文及英文筆記

◆ 證書

學員必須達到以下要求方能完成此資優課程，並獲發電子證書：

- 出席所有課堂；及
- 完成所有作業並表現良好。

◆ 先備知識

本課程並無特別要求。

惟本課程進行期間需使用及進食常見的致敏食物 / 食物配料，倘若學員患有食物過敏，應盡早通知學苑作適切安排。

◆ 查詢

3940 0101



programme@hkage.org.hk