學習活動1

眼見為虛

探討外觀如何影響人們對食物味道的感觀。

**方法**

1. 預備4杯同等量的飲用水。
2. 在每杯水中加入不同的調味料及色素，拌勻。
3. 讓學生只觀察外觀後，猜出這4杯液體的味道。
4. 品嚐每杯液體後，說出液體的味道。

**建議使用材料**

注意，調味料不應與食物的顏色相稱（例如：不要在同一杯中加入提子味及紫色色素）。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | *調味料* | *色素* |
| 1. | 提子味 | 黃色 |
| 2. | 香蕉味 | 紅色 |
| 3. | 椰子味 | 橙色 |
| 4. | 薄荷味 | 紫色 |
| 5. | 雲尼拿味 | 綠色 |
| 6. | 咖啡味 | 藍色 |