

命題委員姓名： 曾珍美主題： 紅豆糯米飯智慧類別（請勾選 ，可複選）：

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 部落農漁特產的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落的天象、氣象與科學 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統手工藝的文化科學 | <input type="checkbox"/> 部落的環境生態與科學 |
| <input type="checkbox"/> 部落植物的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落的科學智慧與創意創新應用 |
| <input type="checkbox"/> 部落動物的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 原住民族文化與數學 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統音樂的文化與科學 | <input checked="" type="checkbox"/> 部落文化與人文社會 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統建築的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 科學、技術與部落社會的互動 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統狩獵的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落傳統智慧與自然災害防治 |
| <input type="checkbox"/> 部落傳統祭典的文化與科學 | <input type="checkbox"/> 部落其他文化與科學 |

主題所屬族群：德固達雅賽德克族

主題題材簡要說明(至少 150 字)：

蒸煮紅豆飯，過去的賽德克族人部落有喜宴、慶典或是男人打獵回來時才會食用。傳統製作紅豆飯所採用的豆子，是臺灣的原生種，其形狀、大小如綠豆般，略帶紅色澤之「赤小豆」；而米飯的部分使用小米，是賽德克族人主食之一。由於現今小米鮮少人種植，且作物採一年一收，需要長期照顧，經濟效益不高，因此現今改用糯米搭配紅豆，蒸煮成紅豆糯米飯。

紅豆糯米飯的做法：

1. 材料與調味料準備：紅豆，糯米、鹽
2. 製作方法：
 - 紅豆用熱水煮滾後，悶蓋放半小時，糯米至少泡四個小時或一夜。
 - 取出糯米與紅豆，混合後加少許鹽消脹氣，然後放入梧桐木蒸桶內。
 - 將蒸桶放到大鍋，其鍋內加水來蒸煮，等到蒸桶上開始冒出水蒸氣時，再蓋上鍋蓋。
 - 大約數十分鐘聞到糯米的香氣時，即以煮熟。
3. 食用方法：雙手洗乾淨，取紅豆糯米飯用手捏一捏，感受溫度，建立感情，口感綿密有嚼勁。

關鍵字（最少一個）：

1. 紅豆糯米飯
2. 赤小豆
3. 梧桐木蒸桶

相關概念（科學概念為主，或其他相關概念也可以，最少一個）：

1. 紅豆與糯米事先泡水的原理。
2. 鍋蓋要等到冒出水蒸氣之後在蓋上鍋蓋。
3. 在糯米中加入少許鹽以利消脹氣的原理。

參考資料或網址（若無可不填寫）：

<http://chemed.chemistry.org.tw/?p=7814>

<https://hainve.com/food/910200.html>

<https://lifez.cc/113179>