

# 七、露營有法 使用天然材料生火及無炊具炊事



# 露營有法

## 目的：

- 擴闊隊員視野，增加對露營的興趣
- 了解天然生火及無炊具煮食的方法
- 發揮創意



# 露營有法

## 遊戲時間

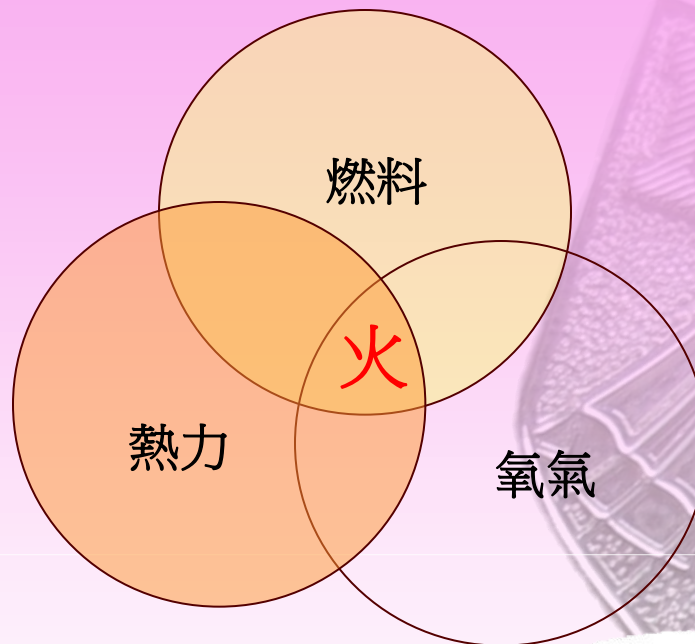




# 生火有法

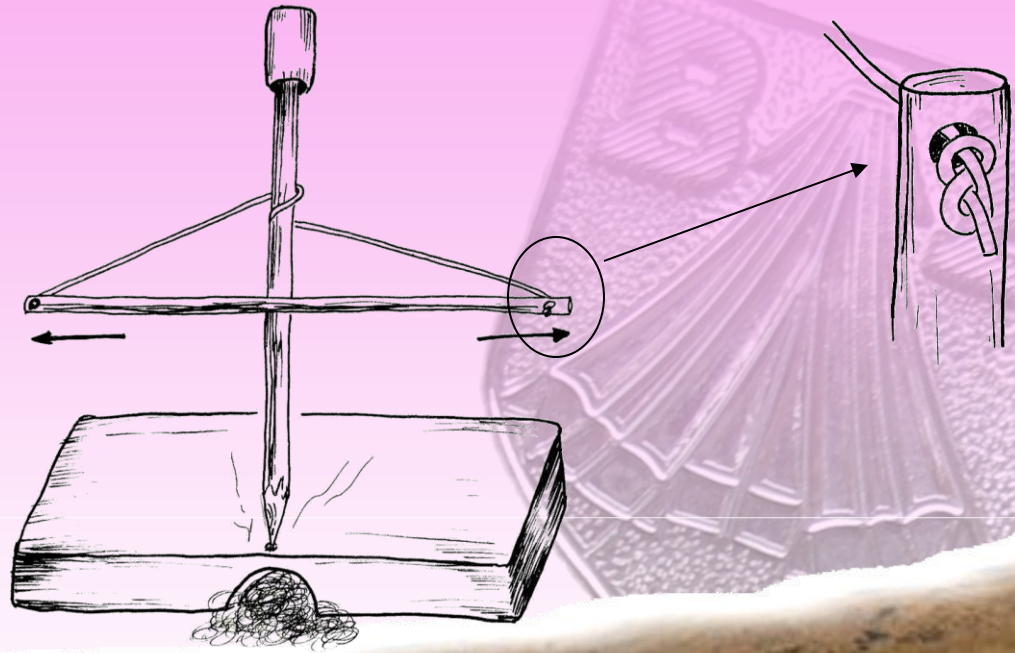
## 生火三要素

- 燃料
- 氧氣
- 熱力



# 生火有法

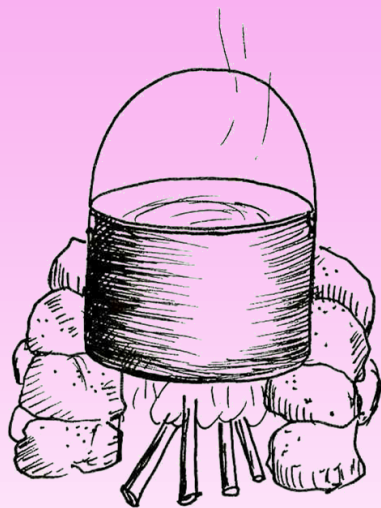
- 摩擦生火
- 敲擊生火
- 聚焦生火
- 鑽木取火





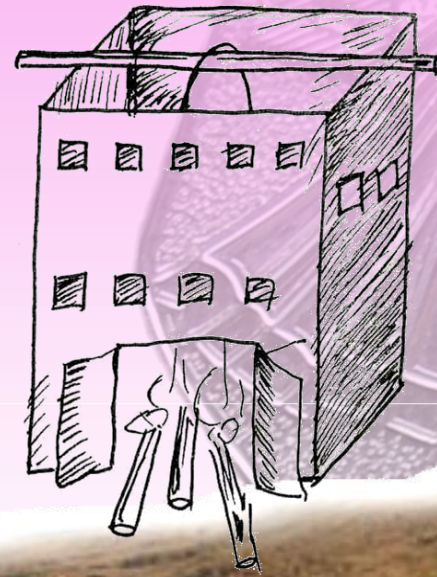
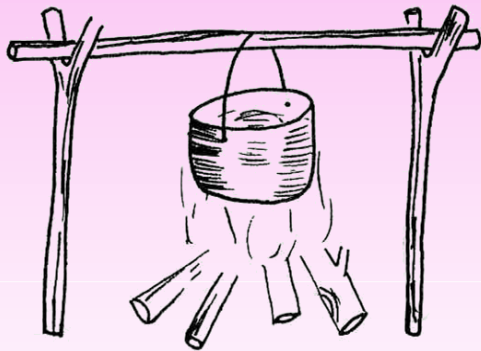
# 爐灶DIY

- 石爐



# 爐灶DIY

- 木 / 紙爐





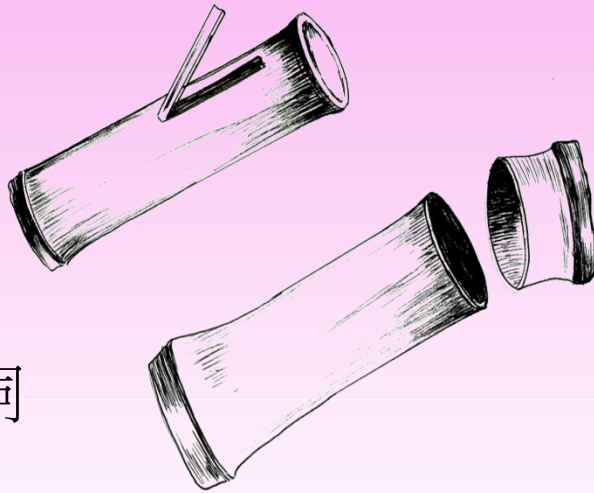
# 爐灶DIY

## 地上壁爐





- 竹筒飯



開洞



放入米、水再密封洞口；  
放於火側慢燒至熟。

# 烹調食物

- 蔬果飯

用節瓜、椰子、菠蘿等，挖出裡面的瓜肉，其他做法和竹筒飯相同，所需時間因材料而不同。

- 洋蔥蛋 / 橙蛋





# 烹調食物

- 燒物  
燒麵包、魚、雞...



# 烹調食物

- 焗  
自製焗爐，焗出美味食物。



炭





# 烹調食物

- 公文袋魚



# 烹調食物

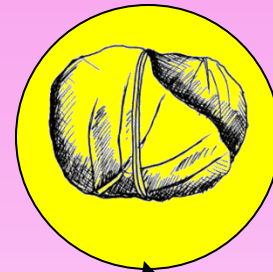
- 石頭魚料理





# 烹調食物

- 石頭蒸雞



用荷葉將雞包好，  
放在石頭上再燒。

先挖洞、鋪石頭，再燒紅石頭。

