料理食神學習單 二年 1 班18 號 姓名侯宣綾

**任務一**：請搜尋You Tube 有麵食料理製作影片一則，觀賞並記錄以下資訊。

1.影片名稱： 日本太太的私房菜 中華冷麵 2.示範者：日本太太

3.片長：6分44秒

4.所需材料：

水或高湯50ml 米醋60ml 味琳30ml 醬油60ml 糖 鹽 雞湯粉1小匙 雞蛋2顆 食油 黃瓜1根 火腿4到6片 番茄1顆 蟹柳4到6根 薑1塊 檸檬汁 麻油 麵1包

5.所需烹飪器材：

鍋子 瓦斯爐

刀子

6.作法摘記：

1.先把水 米醋 味琳 醬油加進鍋子裡加熱， 加熱完關火，加入糖2大匙，鹽少許，雞湯粉1小匙，攪拌讓調味粉溶解，放置冷卻，在小碗內打2顆雞蛋，加入鹽少許，糖少許，打散，熱鍋，加入食油，把油弄開，放入打好的蛋，均勻用開，關火，蓋起來蒸2到3分鐘，把蛋拿出來切成絲，把黃瓜切成絲，把火腿切成絲，把番茄切片，把蟹柳剝成絲，把薑磨成泥，擠成汁，放入剛剛冷卻的調味料，再放入檸檬汁，加入麻油，放入冰箱冷藏，煮麵，把麵用水洗乾淨，加入麻油 鹽巴，擺盤就完成啦

7.作者分享的小撇步：加熱1到2分鐘讓味琳的酒精蒸

**任務二：**看完影片你想不想自己做做看嗎？為什麼？（請說明理由）

不想，很麻煩

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

泡麵 麻醬麵 湯麵