料理食神學習單 二年 6 班 1 號 姓名:方子恆

**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：宵夜版-和風蒜蝦義大利麵 2.示範者：MASAの料理ABC

3.片長：6:57

4.所需材料：義大利麵 Spagetti—120g

蝦子 Prawns—8片

培根 Bacon—3片

蔥 Green onion—1支

蒜頭 Garlic—3粒

辣椒 Chili pepper—1片

柴魚片 Katuso bushi—少許

清酒 Sake—2大匙

味淋 Mirin—1大匙

醬油 Soy sauce—1/2小匙

鹽巴 & 黑胡椒 Salt & Black pepper—適量

5.所需烹飪器材：

（1）煮麵鍋 ,平底鍋

（2）砧板

（3）湯鍋

6.作法摘記：

（1）:將蔥切丁,蒜頭去殼切碎,培根切丁

（2）;滾水並加適量鹽,煮麵時轉小火（把麵慢慢的往下壓）

（3）:培根炒到出油,加點橄欖油

（4）:把切好的食材放入拌炒至金黃色

（5）:放入蝦仁炒至表面金黃

（6）:將麵放入並加適量煮麵水拌炒

（7）:清酒,醬油拌入

（8）:加入自喜的調味料即完成

7.作者分享的小撇步：

反覆觀看影片並記錄筆記

**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）

想 ,因為我看到美食度就會餓就會想要吃

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）番茄牛肉麵 ,焗烤奶油義大利麵