料理食神學習單 二年 6 班 9 號 姓名林冠諭

**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： 番茄起司雞蛋麵\_4K 2.示範者：金基師

3.片長：2:00

4.所需材料：番茄、

青蔥、

菇菇、

雞蛋、

起司片

大蒜丁

蒜泥

高湯

5.所需烹飪器材：湯鍋

勺子

碗

打蛋器

筷子

6.作法摘記：

<1>鍋熱後下油用小火煸出蔥段香味

<2>隨後加入切碎的番茄丁，文火加熱

<3>慢慢的將番茄香味從生酸轉變成香甜

<4>喜歡大蒜香，就加一些大蒜丁或蒜泥

<5>隨後加入自來水高湯～

<6>燙麵條

<7>對！就讓自來水昇華成香甜的高湯

<8>咱們的番茄可說是植物界的天然味精（天然麩胺酸鹽）藉由翻炒後水份漸漸蒸發，鮮味會<9>更加濃縮加上煸香的蔥段做基底，煮進水裡自然鮮甜的高湯就誕生了！要讓湯品扮相升級<10>成一碗豐盛暖心暖胃的湯麵好麵條和其他畫龍點睛的配料可是少不了的重要角色

7.作者分享的小撇步：番茄多一點湯比較甜

**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）

看起來很美味，步驟看起來感覺很簡單，而且所花的時間部不會花太多感覺很不錯

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

炒泡麵

乾拌麵

烏龍麵 義大利麵