料理食神學習單 二年6班11號 姓名陳進霖

**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：【姆士流】番茄雞蛋麵 2.示範者：詹姆士

3.片長：2分04秒

4.所需材料：蛋2顆、牛番茄1顆、薑泥1/2大匙、陽春細麵2球、醬油、白胡椒、蔥1根、蕃茄醬2大匙、鹽、香油、糖

5.所需烹飪器材：刀子x2 、小碗x2 、大碗x2、平底鍋x2、湯鍋x1、杓子x1、湯匙x6、筷子x7

6.作法摘記：（1） 牛番茄切片狀、；蔥切成蔥花備用。（2）打蛋1顆攪拌均勻；取鍋倒入香油少許加入蛋液拌炒熟後取出。（3）同上鍋，放入做法1番茄片、香油少許、薑末、番茄醬、醬油、滾水7湯勺、放入做法2炒蛋、白胡椒、糖，待滾後加入另一個蛋液即可盛碗。（4） 湯鍋煮水，水滾後加入少許鹽，放入陽春細麵熟後取出備用。 （5） 組裝做法3及做法4，再以白胡椒及香油調味後、撒上蔥花即可

7.作者分享的小撇步：

**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，因為看起來非常的好吃

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

刀削麵