料理食神學習單 二年 6 班 12 號 姓名彭翊嘉

**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：奶油白醬培根義大利麵 一人份料理2.示範者：Yui's料理自學小天地

3.片長：4:31

4.所需材料：動物性鮮奶油 ...適量（影片大概60ml）

培根 ...適量（放太多會過鹹） 蛋黃 ...一顆

洋蔥 ...切絲 無鹽奶油 ...一小塊

義大利麵

5.所需烹飪器材：

鍋子

6.作法摘記：

❶ 煮一鍋熱水，放適量的鹽巴和橄欖油，義大利麵旋轉下鍋煮至八分熟。

❷ 熱鍋，鍋內不放油，培根下鍋拌炒至恰恰，加入洋蔥拌炒到喜歡的口感，加入兩湯匙煮麵水滾一下。

❸ 加入義大利麵煮至全熟，加入一小塊奶油和適量的黑胡椒粒和帕瑪森起司粉，轉小火加入鮮奶油，鍋內還有一點湯汁的時候熄火加入蛋黃，拌勻即可起鍋。

7.作者分享的小撇步：

關火後在把蛋黃加進鍋內用餘溫拌炒讓味道更濃郁

**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）

會 因為自己也很喜歡吃白醬義大利麵

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

青醬義大利麵