料理食神學習單 二年 6班13號 姓名 蔡勝評

**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：[詹姆士姆士流官方專屬頻道](https://www.youtube.com/channel/UC4_Ds33FmwzcTDL3G2pbs7g) 3.片長：2:04

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,湯鍋,湯杓,砧板,瓦斯爐,平底鍋,攪拌用碗,攪拌用筷,裝麵用碗

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：

蛋液分兩次倒

**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

看起來很好吃

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

# 牛肉麵