料理食神學習單 二年 6班 16號 姓名 何姍珊

**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：家常菜系列：簡易版義大利肉醬麵 2.示範者：在加在家

3.片長：5:28

4.所需材料：

豬絞肉

洋蔥

洋菇

義大利紅醬一瓶 鹽

黑胡椒 義大利麵

西洋香菜

帕瑪森起司

5.所需烹飪器材：

炒菜鍋

鍋子

6.作法摘記：

１洋蔥，洋菇切小塊

２加油，放洋蔥，洋蔥炒到半透明，放洋菇，炒到洋菇顏色變深一點，放絞肉，炒到絞肉變色，加入義大利紅醬，蓋蓋子煮到沸騰。煮好的醬備用

３用另一個鍋子，加水加兩匙鹽，放義大利麵，煮軟後放到煮肉醬的鍋子，適當拌炒，調味(加鹽或黑胡椒)

４起鍋後加香菜，帕瑪森起司

　　　　　　　　完成！

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

看起來很好吃，像外面餐廳賣的一樣

看上去很香

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

天婦羅蕎麥麵

蕎麥涼麵

白醬義大利麵

青醬義大利麵

陽春麵