料理食神學習單 二年 班 號 姓名

**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：蒜味鮮蝦義大利麵 2.示範者：姆士流

3.片長：4:08

4.所需材料：草蝦10尾、義大利麵1把、蒜末4匙、蒜頭3顆、乾辣椒2根、九層塔10片、

橄欖油

5.所需烹飪器材：磨末用具、鍋、沾板、湯匙、平底鍋、抹布、筷子

6.作法摘記：

1. 滾水加入鹽巴後，義大利麵條下鍋(記得邊煮要邊撥散)

2. 橄欖油、蒜末入鍋小火煸香，再加入乾辣椒增加風味

3. 蝦子撒鹽、黑胡椒

4. 等蒜末煸到稍微變色後，蝦子入鍋翻炒，再加入2大匙麵水

5. 麵條煮到9分熟，放入炒鍋中拌炒至水份湯汁收乾，加入九層塔

6. [#重點](https://www.youtube.com/results?search_query=%23%E9%87%8D%E9%BB%9E)：關火，倒入半匙生蒜泥拌勻，盛盤，完成

7.作者分享的小撇步：先放麵，放鹽，炒蝦。

**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）

可以，覺得很有趣

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

焗烤義大利麵 ，看起來很好吃