料理食神學習單 二年 6 班 25 號 姓名顏睿嫺

**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： 家常乾拌麵~香蒜醋拌麵! 2.示範者：小田太太

3.片長：2分12秒

4.所需材料：

食材:白麵條120g，蒜頭一顆，青蔥適量，荷包蛋一顆。

調味料:醬油一大匙，烏醋一大匙，細砂糖一小匙，香油一小匙，白胡椒粉適量。

5.所需烹飪器材：

菜刀，覘板，磨末用具，碗，筷子，鍋子，漏網

6.作法摘記：

<1> 青蔥洗淨切成蔥花。

<2>蒜頭磨成蒜泥。

<3>拿個碗，加入:蒜泥，烏醋一大匙，醬油一大匙，細砂糖一小匙，香油一小匙，白胡椒粉適量，拌勻後備用。

<4>煮一鍋滾水，放入白麵條120g，用筷子將麵條拌開，讓麵條均勻受熱。

<5>麵條煮熟後撈起瀝乾。

<6>將瀝乾的麵加入調味料裡。

<7>加入蔥花拌勻

<8>煎熟荷包蛋，放到麵上

7.作者分享的小撇步：

依個人喜好煮麵條軟硬。

趁麵條熱時拌勻，麵條較容易吸附醬汁。

拌勻後可試吃，依個人喜好調整鹹度以及酸度。

也可依個人喜好放入青菜。

。

**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

因為感覺很好吃而且也很簡單

**任務三：**我感興趣的麵食料理還有哪些？（請舉例說明）

拉麵

炒麵

涼拌蕎麥麵