極簡鳥龍麵 - 餐點製作

【學會甚麼?】:烏龍麵所需煮水量、基本火鍋 料認識、湯頭調配 (醬油 + 味醂)

製作者:苗栗高中103吳念寬

簡報前言

作者覺得會做菜的男人太帥了,於是在自主學習課程中規劃了 一個菜單,準備透過空下來的時間來一個接一完成。

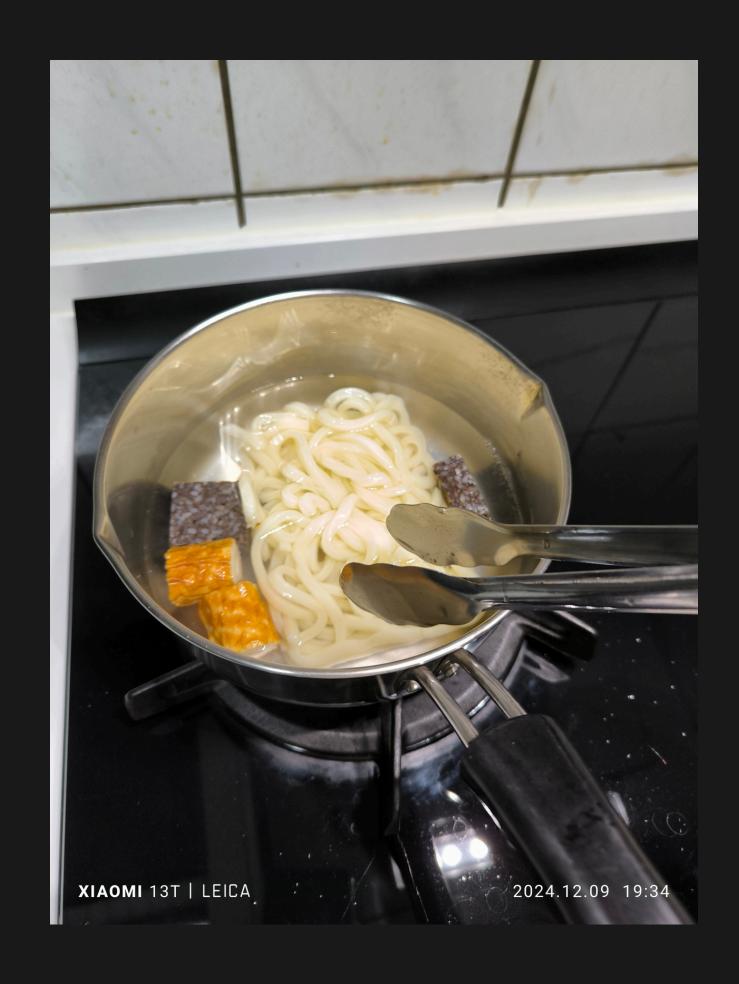
同時也會在空間之餘,製作出簡報來讓其他人一起觀摩整體的製作過程!

作者的 IG (onion.owo) 也會同步發布貼文!

了集!/F起程』



「準備空鍋並加水」 準備一個鍋子,並倒入大概容量 大小十分之二的水。



【放入麵與料】

依序放入:竹輪、豬血糕、麵、 湯頭(醬油+味醂)、蟳味棒(會 散所以放最後下)。



【淺嚐一口】 嚐一下湯頭味道好不好,不好應 該也沒救了。

成品展示」



#