

咖哩烏龍麵 - 餐點製作

【學會甚麼？】：咖哩烏龍麵所需水量、咖哩調味料份量、咖哩切塊與調配、肉片處理

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。

同時也會在空閒之餘，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！

『製作過程』



【準備空鍋】

準備一個空的鍋子。



【加水煮水】

加鍋子容量一半的水，然後用
小火煮水。



【調味料】
加入調味料。



【烏龍麵】
加入烏龍麵。



【竹輪】
加入竹輪。



【豬血糕】
加入豬血糕。



XIAOMI 18T | LEICA

2024.12.18 19:19



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.18 19:20

【準備咖哩塊】
甜的(左)、辣的(右)，依照
個人喜好進行調配。



【切咖哩塊】
**把要吃的咖哩塊切幾刀，讓
它等等可以比較快融化。**



【把咖哩塊丟進去】
把剛剛切好的咖哩塊全部都丟
進去。



【適當攪拌】

要時不時攪拌一下烏龍麵，順便檢查咖哩塊有沒有融化。



【準備肉片】

依照個人喜好進行調配。



【放入肉片】
記得把肉片攤開，不然它們會
全部黏在一起。

『成品展示』



咖哩烏龍麵

XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.18 19:28