

極簡烏龍麵 - 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』



【準備空鍋並加水】
準備一個鍋子，並倒入大概容量
大小 十分之二 的水。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.09 19:34

【放入麵與料】
依序放入：竹輪、豬血糕、麵、
湯頭 (醬油 + 味醂)、蠔味棒 (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』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.09 19:42

成品