

火腿玉米蛋炒飯 - 餐點製作

【學會甚麼？】：火腿片切片、基本備料須知、
炒飯基本步驟、炒飯調味、油的加入時機

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！

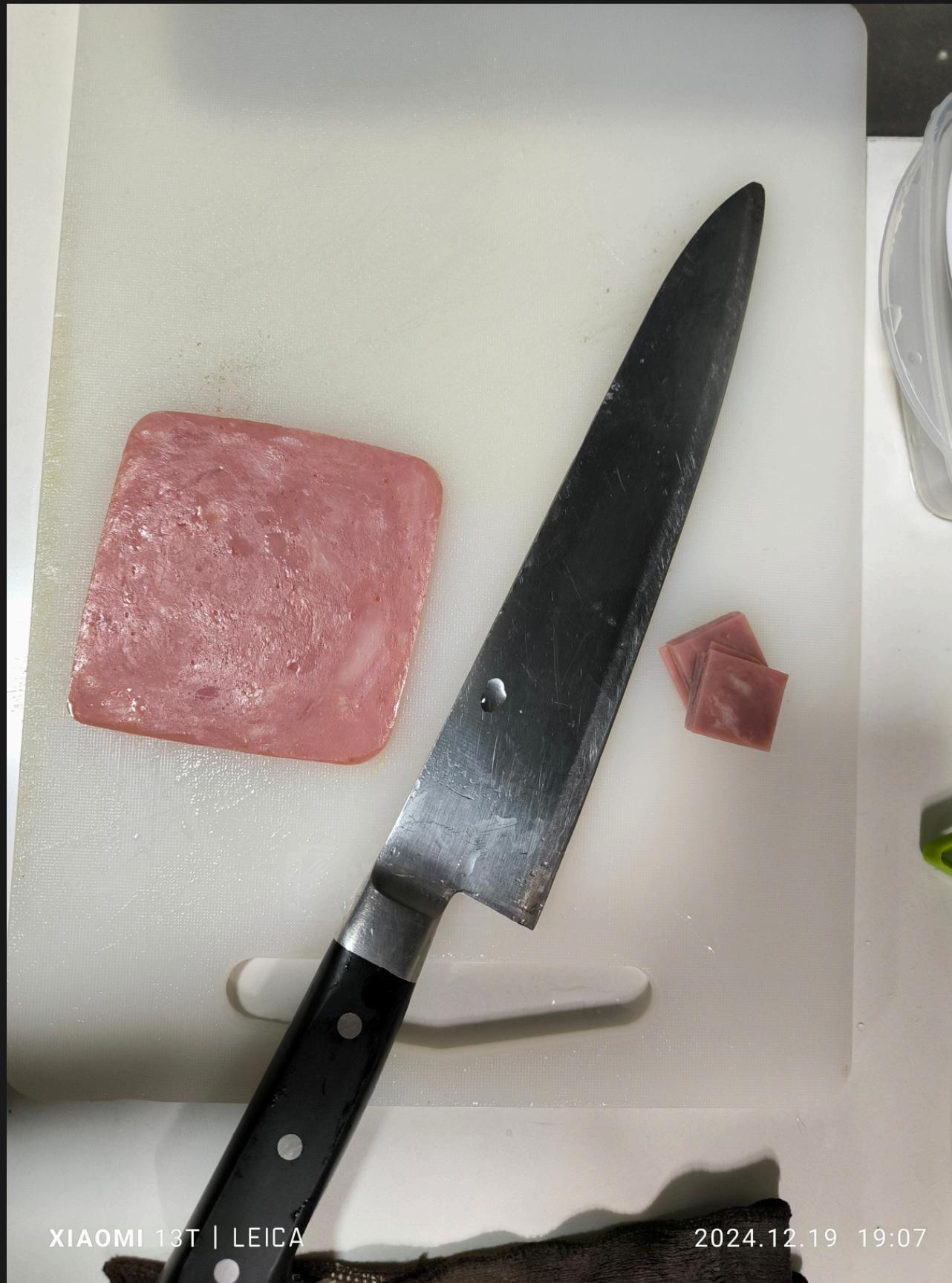
『製作過程』



【準備空鍋】

準備一個空的鍋子。

【準備火腿片】
**依照個人喜好進行份量的準
備。**





【備料】
把火腿片切塊，順便準備玉米粒。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.19 19:09

【開火】
開中火，然後動作加快。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.19 19:10

【裝飯】
依據個人喜好進行份量調
配。



【倒油、打蛋】

先在鍋子上倒一點油，之後在
油的上方打一顆蛋。



【翻蛋、加入白飯】

把蛋翻面，接著加入白飯，並在飯的上面倒一點油。



【加料】

開始把料丟進去，接著開始攪拌飯跟加進去的料。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.19 19:16

【今日的調味料】
可以在炒飯的時候加入一點
胡椒鹽調味。



【黑胡椒】

炒飯完成後加上一點黑胡椒。

『成品展示』



火腿玉米蛋炒飯