

炸物 - 餐點製作

【學會甚麼？】：(雞塊、薯條)的炸物狀態判斷、油的利用、判斷炸物所需油量

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』



【準備雞塊】
準備要炸的雞塊。



【準備油鍋】

依照炸物份量多寡來調整油鍋
裝的油量。



【下鍋】

油鍋開中火，幾分鐘後開始
把雞塊丟進去炸。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.22 15:23

【等待】
咕嚕咕嚕咕嚕咕嚕。



【撈起來】

當雞塊都浮起來後即可關火，然後把雞塊都撈起來。



【炸薯條】

準備要炸的薯條，接著把薯條
丟進去炸。



【撈起來】

在炸的過程中，可以用夾子捏一下薯條，如果大部分都變硬了就可以撈起來了。

『成品展示』



炸雞塊



炸薯條