

# 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。**





XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.22 15:18

**【準備油鍋】**  
依照炸物份量多寡來調整油鍋  
裝的油量。





XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.22 15:21

**【下鍋】**  
油鍋開中火，幾分鐘後開始  
把雞塊丟進去炸。





【等待】  
咕嚕咕嚕咕嚕咕嚕。





XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.22 15:27

**【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。





XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.22 15:40

**【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