

煮水餃 - 餐點製作

【學會甚麼？】：水餃所需水量、調味料的基本調配比例、幫水餃修圖

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』



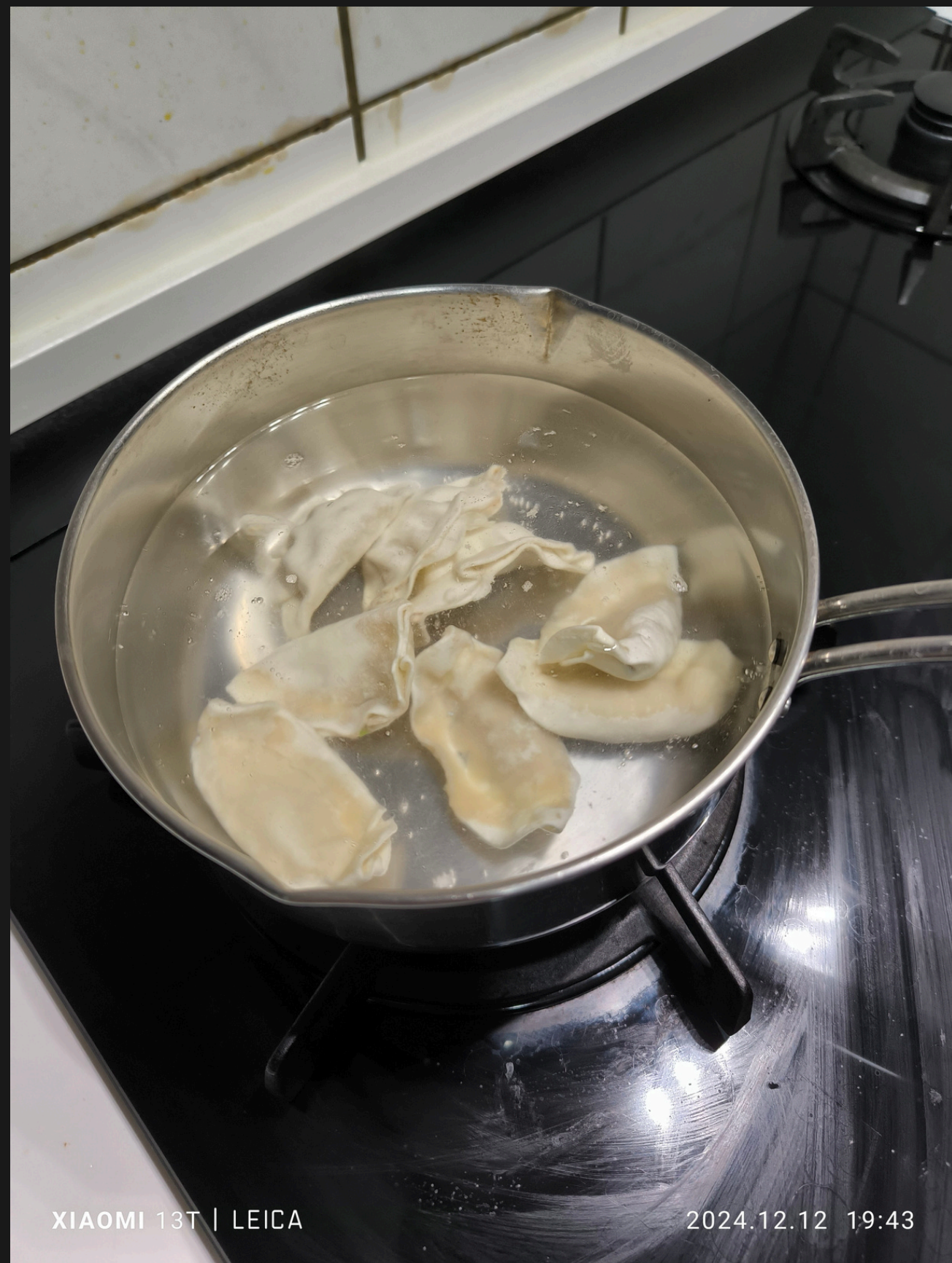
【準備空鍋】
加水加至七分滿。



【開火】
小火慢慢煮。



【準備水餃】
提前把水餃拿出來。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.12 19:43

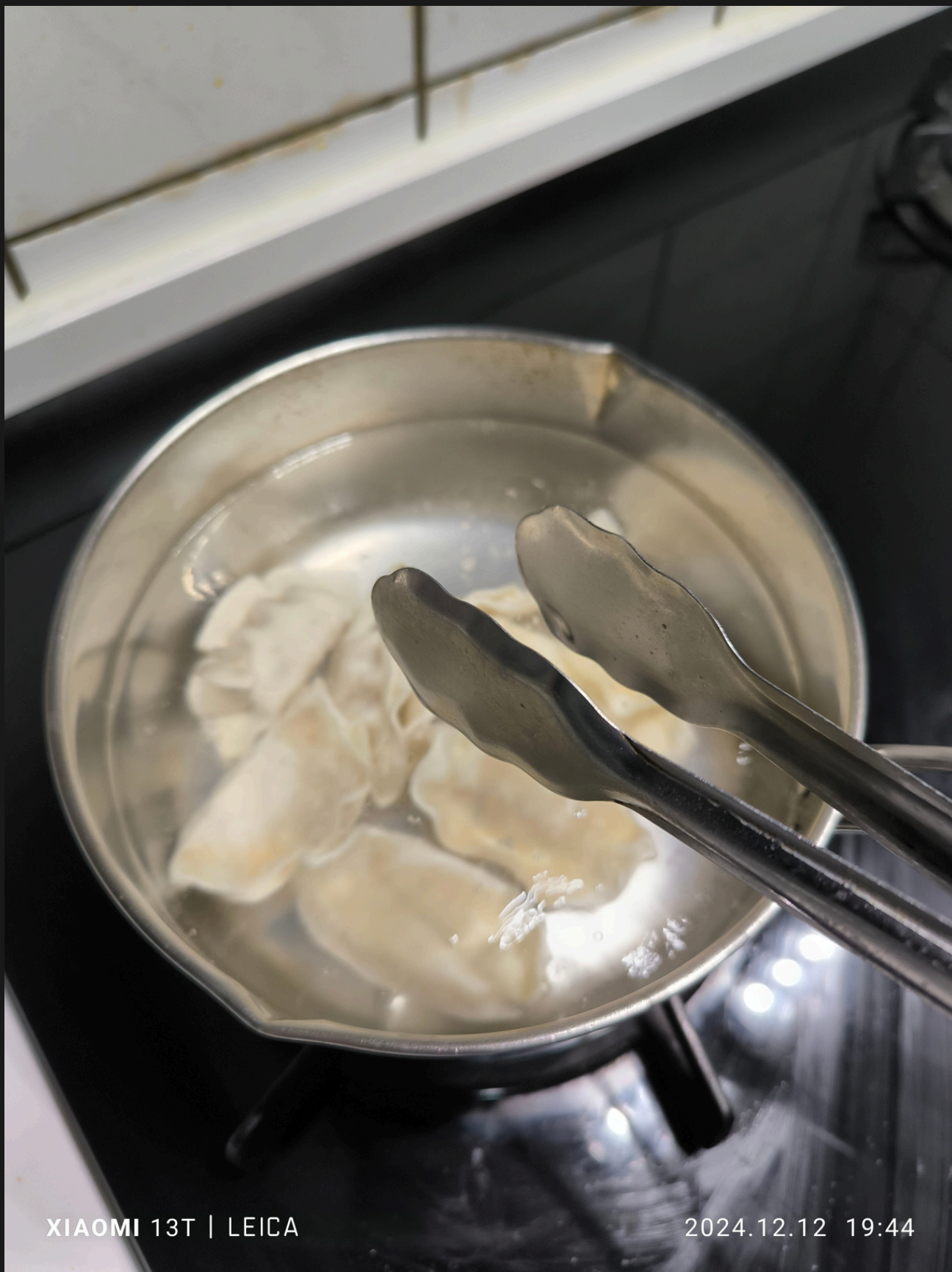
【把水餃丟進去】
把自己要吃的水餃都丟進去。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.12 19:45

【咕嚕咕嚕】
咕嚕咕嚕咕嚕咕嚕咕？



【撥一下水餃】
防止水餃黏住。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.12 19:47

【咕嚕咕嚕】
咕嚕嚕嚕嚕嚕嚕嚕嚕。



【調味料】
加入醬油跟一堆雜七雜八的
東西。

『成品展示』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.12 19:53

成品