

起司火腿蛋吐司 - 餐點製作

【學會甚麼？】：吐司切邊、烤吐司、兩手打蛋、煎蛋、翻蛋、煎火腿片、火的控制

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』



2024.12.14 10:09

XIAOMI 13T | LEICA

【吐司切邊】
為了比較好的口感，先把土司的
四邊切掉。



【烤土司】
把土司丟進去烤箱裡面烤，
大概需要五分鐘。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:15

【兩鍋開火】
兩鍋開小火，一鍋油炸、一
鍋用來煎食物。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:16

【打蛋】
在鍋子上方打蛋。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:16

【偷襲蛋】
把蛋黃戳破，讓它可以快點
煎好。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:18

【把蛋翻面、煎火腿片】
把蛋翻過來，然後丟火腿片
下去鍋子。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:17

【薯餅下鍋】

把薯餅用夾子夾起來後，輕
輕的放到油鍋。

【吐司】
【火腿片】
【起司片】

【蛋】
【吐司】





XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:23

【吐司完成】
**吐司完成後，接著把薯餅從
油鍋中夾出來。**

『成品展示』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.14 10:25

成功