

# 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](https://www.instagram.com/onion.owo)) 也會同步發布貼文！

# 『製作過程』





**【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。





**【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』





成品