

# 起司蛋餅 - 餐點製作

【學會甚麼？】：煎蛋餅、捲蛋餅、切蛋餅、醬油撒法、蛋餅擺盤

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！

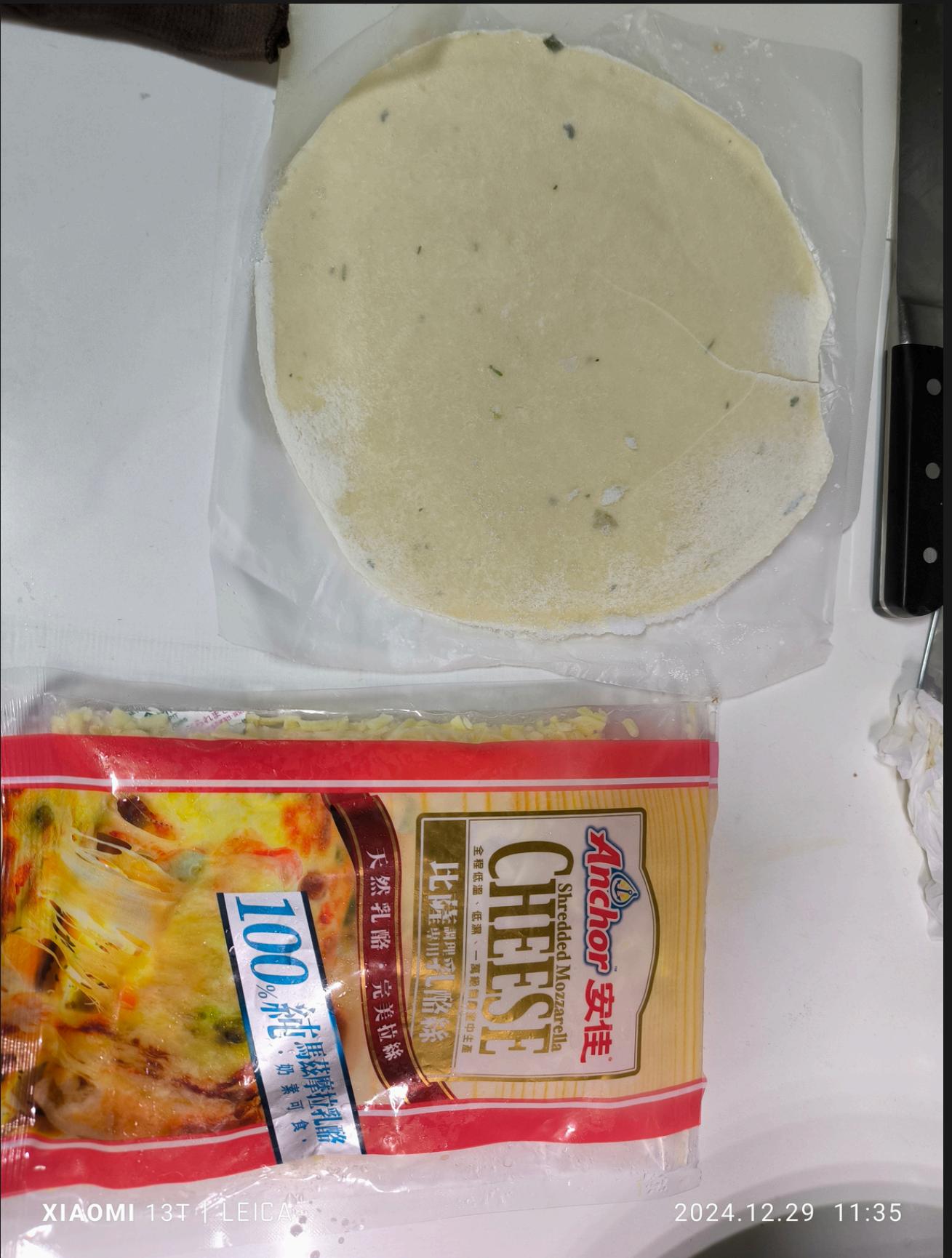
作者的 IG (onion.owo) 也會同步發布貼文！

# 『製作過程』



【準備空鍋】

準備一個空的鍋子，開中火。



【準備材料】  
乳酪絲、蛋餅皮、醬油、雞  
蛋、胡椒鹽。



【加上乳酪絲】

在鍋子上倒一點油，加上乳  
酪絲。



【打蛋】

在乳酪絲上方打一顆蛋，接  
著把蛋黃戳碎。



【放蛋餅皮】  
打完蛋後把蛋餅皮也放上去。



【翻面】

等蛋在底下都結底後，把蛋餅  
翻面。



【夾出來】  
如果蛋餅皮煎得差不多了 (顏色變成金黃色)，然後把整個蛋餅放到砧板上，順便撒一點胡椒鹽。



【捲起來】  
把整個蛋餅捲起來。



【切蛋餅】  
依照個人喜好把蛋餅切成小塊  
一點的。

# 『成品展示』



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.29 11:42

# 起司蛋餅