

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

『製作過程』

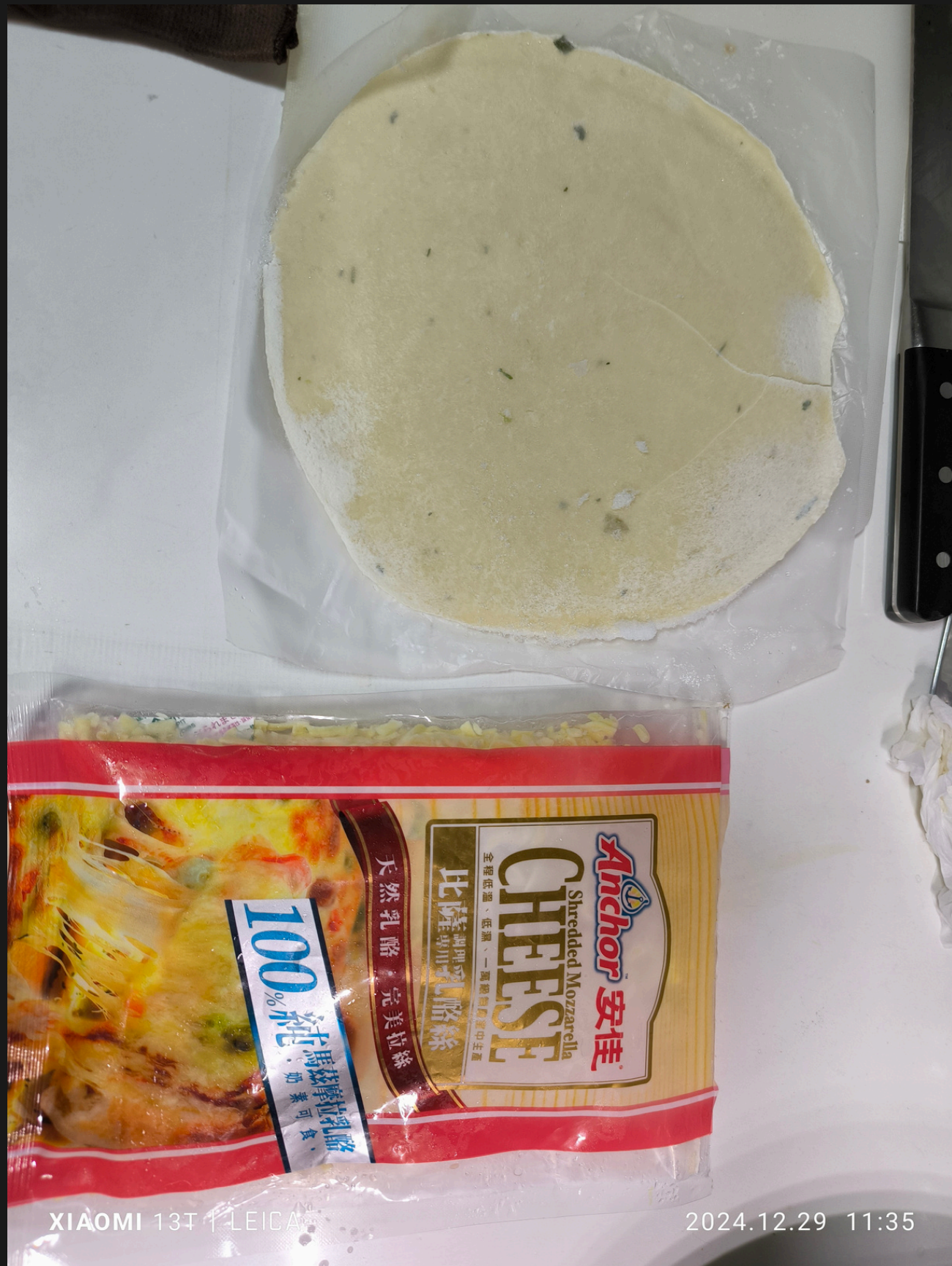


XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.29 11:34

【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。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.29 11:36

【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。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.29 11:38

【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。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.29 11:39

【捲起來】
把整個蛋餅捲起來。



XIAOMI 13T | LEICA

2024.12.29 11:40

【切蛋餅】
依照個人喜好把蛋餅切成小塊
一點的。

『成品展示』



起司蛋餅