

台中市東光國小四年級

小當家生活美食紀錄

-----蚵仔煎製作-----

四年三班6號

黃崧瑋

2014.12.01

# 崧瑋的蚵仔煎製作

## 步驟一：準備材料

材料：蚵仔、水、地瓜粉、白菜、蛋、番茄醬、醬油膏和糖



# 崧瑋的蚵仔煎製作

## 步驟二：製作蚵仔煎

### 1. 洗白菜和蚵仔



2. 調粉：將地瓜粉和水混合，比例是1比7

3. 先將蚵仔放到鍋子裡煎熟，熟了以後再將調好的粉放到鍋子裡煎，然後把蛋打到鍋子裡，等到粉凝固了，再把青菜放入以後翻面，煎熟就好了。



# 崧瑋的蚵仔煎製作

## 步驟三：調醬料

把糖、番茄醬和醬油膏（2比1）放到鍋子裡  
用小火煮，等到糖融化了以後就好了



步驟四：完成成品，把蚵仔煎和醬料混合就做好了。



# 崧瑋的蚵仔煎製作

## 步驟五：試吃



## ◎家人意見：

妹妹：很好吃，但是太酸了！

姊姊：還不錯，但是太酸了！

媽媽：蚵仔煎的熟度適中，有蛋香及蔬菜清甜，酸了點！

爸爸：從材料準備到完成蚵仔煎，崧瑋很認真地學習，一有不懂立刻詢問媽媽，完成的成品中蚵仔、粉皮、蛋及青菜的熟度，掌握的恰到好處。雖然醬汁調的不如預期，整體而言是成功的。透過這次活動，讓崧瑋知道媽媽作菜的辛苦，產生感恩之心。

# 我的學習心得

在這一次的活動中我又學到了一道菜，在這次的活動裡全部都是我自己做，我才發現做一道菜是很不容易的事。

我做菜時剛開始很興奮，但做到最後我有一點不耐煩了！因為廚房很熱，菜又熟的很慢，原來媽媽每天都是這樣幫我們煮菜的，而且不但得忍受高溫，還怕煮的不好吃大家不吃都浪費掉了，我才做一道菜就不想做了，但媽媽天天都要做好幾道，吃不完又會傷心，所以我決定以後都要把飯菜吃光。

我在活動中不但了解了媽媽的辛勞，還親身體會了，我覺得有媽媽幫我們準備早餐和晚餐是一件很幸福的事情。

在小時候媽媽都為我們準備食物，所以我長大以後也要準備食物給爸爸媽媽吃，所以現在我要認真地學煮菜，長大後，才能煮出好吃的飯菜給爸爸媽媽吃。