

# 崧瑋的台南 古早味蛋餅製作

四年三班6號

黃崧瑋

2015.03.15

# 前 言

這一次老師出的一項功課是向媽媽學做一道菜，正好我們這星期回台南拜拜時，媽媽到一家我們常去的蛋餅店買蛋餅當早餐，媽媽說那是她想念的家鄉味，當她每一次吃到這一家的蛋餅就會想起以前小時候阿嬤煎給她吃的蛋餅。

所以我就決定向媽媽學做蛋餅。等我想學會做這一道菜後，我就可以煎給媽媽吃，這樣我們就不用跑到台南才吃的到。我也可以在下次阿嬤來的時候煎給阿嬤吃。

所以我這一次要很認真地學，這樣媽媽以後想吃的時候，我就可以隨時煎給她吃了。

# 崧瑋的台南古早味蛋餅製作

## 步驟一：準備材料

材料：麵粉、蛋、胡蘿蔔、蔥、胡椒粉、醬油膏。



# 崧瑋的台南古早味蛋餅製作

## 步驟二；製作蛋餅

### 1. 把胡蘿蔔和蔥切絲



2. 調粉把麵粉和水混合，再把胡蘿蔔和蔥加進去。
3. 製作蛋餅先將調好的水倒到鍋內，在凝固前把蛋打下去，等到凝固了再翻面，煎熟了，再加醬油膏和胡椒鹽，就完成了。



# 崧瑋的台南古早味蛋餅製作

## 步驟三:家人品嚐



## 家人的評語

爸爸:蛋餅外酥內軟，吃得到蔥的香味和胡蘿蔔的清甜，真是好吃極了！

媽媽:讓人想起小時候的味道，崧瑋，太厲害了。

姊姊:蔥的香味很濃郁，非常好吃。

妹妹:讚！好吃極了！有誰吃不完，可以給我吃！

# 心得

知道我可以學做蛋餅，這個消息使我感到非常興奮，因為我又可以跟媽媽學一道新菜，而且又是媽媽最懷念的味道，這令我更想趕快動手做。

但一開始做很緊張，不但麵粉水調得太稀，而且翻面時也翻得不好，火候掌握不精確，所以做出來的沒有媽媽做的那麼好吃。不過，我相信只要我認真練習，就可以做出最好吃的蛋餅給媽媽吃，這樣媽媽就可以常常吃到美味的蛋餅，回味她小時候的好滋味。

在這一次的活動中我又多學了一道菜，而且這次的蛋餅製作活動全程都是我自己做的，現在我才發現做一道菜真是一件很不容易的事。