

郁琪、宇涵、昕庭的烹煮紀錄~

火鳳凰披薩



火鳳凰披薩

名稱：火鳳凰披薩

份量：約6人份

材料：

用具：

1. 火腿
2. 乳酪絲
3. 酵母粉
4. 小黃瓜
5. 高筋麵粉
6. 玉米罐頭
7. 鳳梨罐頭...

1. 鋼盆
2. 磅秤
3. 刮刀
4. 量杯
5. 烤箱
6. 模型
7. 過篩網
8. 保鮮膜...



火鳳凰披薩

步驟：

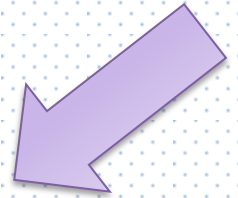
1. 盆中放入麵粉125g、酵母粉3g、鹽2g和砂糖6g(要使用過篩網把結塊的圓球變成粉)，倒入溫水約70ml，並揉成圓體。



火鳳凰披薩

步驟：

2. 形成麵糰後，加10g的橄欖油，並揉均勻。



3. 再用力揉，直到麵糰表面形成光滑的一面，就可以停止搓揉，用保鮮膜蓋住鋼盆，發酵40min。



火鳳凰披薩

步驟：

4. 發酵完後，先在餐桌上、麵團上和桿麵棍上，都鋪一層高筋麵粉(避免黏黏的)，再把麵糰擀成薄圓形，用模型蓋在餅皮上，拿起來，用叉子在上面戳洞。



5. 把番茄醬塗在湯匙的背面，均勻的抹在餅皮上。

火鳳凰披薩

步驟：

6. 把鳳梨切成塊，火腿切成條。
7. 均勻的放在餅皮上，拿進烤箱烘烤。
8. 烤完拿出來擺盤，就大功告成了！

成品：



鳳梨冰棒

材料：

1. 製冰盒
2. 鳳梨罐頭

工具：

1. 冰箱
2. 刀子
3. 盤子



鳳梨冰棒

步驟：

1. 把鳳梨罐頭裡的水倒入製冰盒裡，鳳梨切成塊。
2. 切塊的鳳梨放入盒子中的格子裡，一格放3塊鳳梨。
3. 把製冰盒放入冷凍庫中，靜待1hr。
4. 1hr過後，拿出製冰盒，把冰棒挖出來擺盤，就完工了！

成品：



水果拼盤

材料：

1. 蘋果x1
2. 香蕉x1
3. 煉乳x1



工具：

1. 刀子
2. 盤子

水果拼盤

步驟：

1. 把蘋果切成塊(蘋果不削皮)，香蕉剝皮切塊。
2. 擺盤，並淋上煉乳，就完成了！

成品：



冰淇淋漂浮紅茶

材料：

1. 紅茶
2. 小美冰淇淋

工具：

1. 吸管
2. 湯匙



圖片來源：紅茶：<http://www.van698.com/thread-160088-1-1.html>

小美冰淇淋：<http://shaomei.pixnet.net/blog/category/1629092>

冰淇淋漂浮紅茶

步驟：

1. 用湯匙把冰淇淋挖出來，放進紅茶裡。
2. 插上吸管，就完成了！

成品：



火鳳凰披薩套餐

試吃人的讚美與建議：

昕庭媽媽：

料理食物要講究衛生，進行不熟悉的料理時，最好可依照食譜或有經驗的人在旁輔助，這樣成功的機率會比較高。

但是勇於嘗試製作料理，還是值得鼓勵的唷！

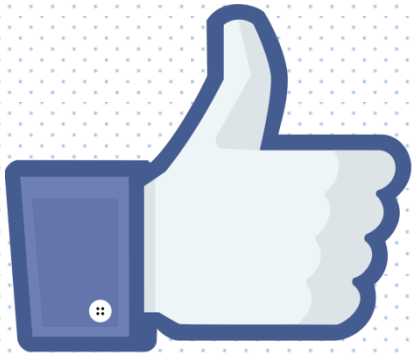
昕庭姐姐：

餅皮沒有熟！

火鳳凰披薩

郁琪的心得感想：

今天做菜的作業跟以往的不一樣，因為我不是自己一個人完成的，也不是在自己的家完成的，實在是非常有趣。雖然我們的披薩不如預期結果，但我們在製作的過程卻非常好玩、有趣，而昕庭的弟弟還很可愛的，幫我們一起做，總而言之，這次的做菜我很喜歡，希望下次我們還可以在一起做喔~!



火鳳凰披薩

宇涵的心得感想：

哇!做一件好吃又健康的料理真的是不簡單啊!我們三個本來信心飽滿的來做這份已經蠻有把握的做作業，但做出的成品好像不如期，不知道是哪裡出了點問題，但我相信這只是因為練習不夠，所以如果我們能多練習，相信一定大受歡迎喔!最後，我要謝謝昕庭的媽媽，她幫了我們很多忙哦!

THANK
YOU

火鳳凰披薩

昕庭的心得感想：

這次的披薩料理，雖然口味還可以，但是餅皮卻沒有完全熟，對我們來說，這真是一個小錯誤，不過我們的鳳梨冰棒、水果拼盤和冰淇淋漂浮紅茶卻做得蠻好的，這點非常讓我得意！中間的料理過程，雖然有點小失誤，但是我相信這是一個讓我們學習的機會，平常都是媽媽在料理，現在我們可以當小小點心廚師囉！



THE
END