



日本 拉麵

801-4

組長：08黃淳瑀

組員：03李侑馨

06陳佑瑄

07陳玟希

30黃恩

35詹立嘉





壹

食材

湯	鹽	叉	筍	洋	蛋	玉	拉	青
6	1~2	燒	乾	蔥	白	米	麵	蔥
份	匙	10~	1	半	6	粒	麵	切
		12	袋	顆	顆	1	條	花
		片				罐	5~6	
							坨	

做法

將湯加熱
當湯煮滾，加玉米粒和筍乾
把洋蔥切成條狀並加進湯裡
加鹽調味
加麵
加叉燒
變攪拌變加蛋白
起鍋撒蔥花

三頁





甜點

焦糖布丁

食材

糖	牛奶	蛋黃	鮮奶油	香草精
87.5	270	6顆	135	2
克	克		克	克

焦糖做法

水和糖搖晃均勻

小火煮至變色

過程中不可攪拌

變焦糖色後

用湯匙稍微攪拌

熄火後馬上把滾睡嫁入攪拌均勻即可

布丁做法

牛奶、鮮奶油、香草精及砂糖用小火煮至砂糖融化（溫度不可太高）

將蛋黃打散，全部攪拌均勻，將布丁液過篩
2~3次

焦糖布丁做法

將焦糖裝入容器中
再倒入布丁液

在烤盤中加入滾水至布丁模高度1公分
用150度烤約25分鐘



Thanks for watching

THE END