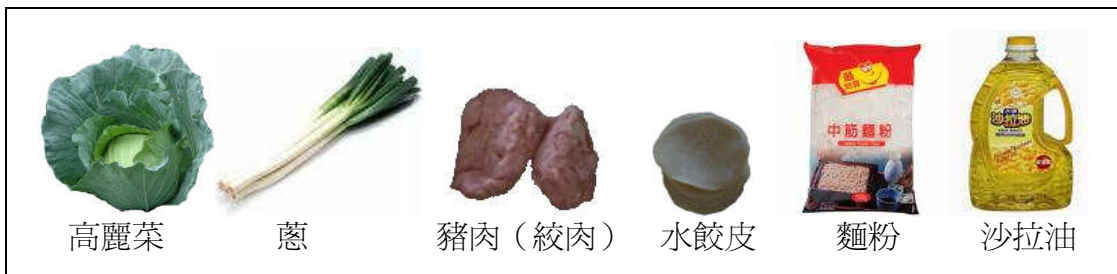


第三課 煎餃製作



一、材料：高麗菜、蔥、豬肉（絞肉）、水餃皮、麵粉、沙拉油。



二、工具：平底鍋、鏟子、砧板、菜刀、盤子、鋼盆、筷子、碗。



三、製作方法：

1. 把高麗菜洗乾淨。



2. 把蔥洗乾淨。



3. 把高麗菜切碎。



4. 把蔥切碎。



5. 把切碎的蔬菜分別裝盤。



6. 倒入少許鹽巴攪拌高麗菜。



※注意事項：

1. 高麗菜怕農藥殘_ㄉ餘_ㄣ，可以撥開葉子清洗。
2. 鹽巴攪拌高麗菜後會出_ㄉ水_ㄣ，不可以放太久。

7. 把豬肉（絞肉）倒入鋼盆，用筷子打散。



8. 把高麗菜倒入絞肉的鋼盆，用手充份攪拌。



9. 再倒入蔥末，用手充份攪拌。做好肉^ㄇ_ㄟ餡^ㄣ_ㄣ後放在旁邊備用。



※注意事項：

1. 買豬肉時，可以告訴攤販要絞肉。
2. 不要使用冷凍的豬絞肉，用常^ㄟ_ㄟ溫^ㄣ_ㄣ豬肉不要水洗。
3. 攪拌高麗菜和蔥時，不可以太用力，避免出水。

10. 在乾淨沒有水的盤子上，
抹一層麵粉。



11. 使用超級市場購買的水餃皮，
稍微把皮拉開，不要弄破。



12. 把少許肉餡放在水餃皮中間，
放成長條形。



13. 在水餃皮的旁邊抹水，
抹半圓就可以。



14. 把水餃皮對折包住肉餡，輕輕將邊緣捏緊，要留一個小洞。



※注意事項：

1. 包餃子的手，和裝餃子的盤子，都要保持乾燥。
2. 餃子皮的洞留太大會使湯汁流掉。

15. 用半湯匙的麵粉加半碗的水，調成麵粉水備用。



16. 把平底鍋洗乾淨，開瓦斯熱鍋，然後倒入沙拉油。



17. 放入煎餃，不可以重疊。



18. 倒入麵粉水，要全部均勻。



19. 蓋上鍋蓋，一直到麵粉水乾掉為止。



※注意事項：

1. 餃子不可以疊在一起，要散開排好。
2. 麵粉水使用前，要再攪拌一下，避免沉澱。
3. 蓋上鍋蓋後轉中火，5分鐘後再打開鍋蓋看看。

20. 麵粉水乾掉後起鍋裝盤，把煎焦的那一面翻到上面。



學習單

1. 請寫出製作煎餃的用具和材料：



【

】



【

】



【

】



【

】



【

】



【

】



【

】



【

】



【

】



【 】



【 】



【 】



【 】



【 】

2. 請寫出製作煎餃的**材料**：

3. 請把你的煎餃作品照片張貼在下方：