

第四課 餛飩製作



一、材料：餛飩皮、豬絞肉、蔥酥、麻油、鹽巴、結球萵苣。



餛飩皮



豬絞肉



蔥酥



麻油

二、工具：湯鍋、湯杓、砧板、菜刀、盤子、鋼盆、筷子、碗。



湯鍋



湯杓



砧板



菜刀



盤子



鋼盆



筷子

三、製作方法：

1. 把 40 元豬絞肉倒入鋼盆。



2. 加入 4 大匙蔥酥。



3. 加入半小匙鹽巴。



4. 加入一平匙麻油。



5. 用筷子攪拌均勻。



6. 充分攪拌後放在旁邊備用。



※注意事項：

1. 操作時，避免直接用手接觸污染食物。
2. 倒麻油時，使用量^カ匙^ノ的第二支。

7. 在餛飩皮的四週以手指沾水。



8. 用筷子夾肉餡放在中間。



9. 先把對角線的兩個角捏起來。



10. 在把一個角捏過來。



11. 再捏過來最後一個角。



12. 可以稍微旋轉固定。



※注意事項：

1. 拿餛飩皮的手要保持乾燥。
2. 沾水時，用手指頭沾水抹在餛飩皮的四個角就可以。
3. 煎餃的肉餡是放成長條形，餛飩的肉餡只要放在正中間就可以了。

13. 在湯鍋裡面倒水，一個人約 2 碗水，然後打開瓦斯爐火。



※注意事項：

1. 瓦斯爐點火以後，人就不可以離開瓦斯爐，一定要有人看守瓦斯爐。
2. 蓋上蓋子，開大火，可以加速沸騰。

14. 把結球萵苣的葉子一片片拔開，洗乾淨。



15. 把蔬菜切成約 4 公分長度。



16. 水燒開後一顆顆加入餛飩。



17. 當餛飩全部放入湯鍋，等餛飩浮上水面時再加入蔬菜。



18. 加入水許的鹽巴，等待再一次沸騰就可以熄火^ㄟ火^ㄟ。



※注意事項：

1. 鍋子的水燒沸騰後，餛飩要一顆一顆放進去，不可以一次全部倒進去，以避免黏在一起。
2. 餛飩剛放進去鍋子的時候，會沉到下面，當煮熟的時候會浮上來，這個時候再加入蔬菜。
3. 為了減少農藥殘留，加入蔬菜後不要蓋鍋蓋，直接等它沸騰，就可以吃了。

2. 請寫出製作餛飩的**材料**：

3. 請寫出製作餛飩的**用具**：

4. 請把你的餛飩作品照片張貼在下方：

