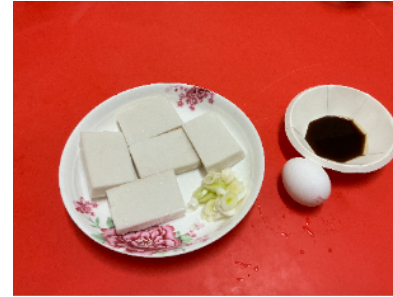


材料 蔥花一
把，現成蘿蔔
糕和 一顆蛋
和 一勺醬油。



把蘿蔔糕放進鍋子
裡面在開起火時要
記得開小火不然會
烤焦就不太能吃



煎完蘿蔔糕後在倒
入雞蛋一樣用小火
慢慢煮，煎至兩面
金黃就可以倒出來
了



準備開始享
用我們親手
製作的美食



金色蘿蔔糕 林秉緯

1材料：蘿蔔糕、蒜、油



4香噴噴的煎蘿蔔糕就可以上桌了



煎蘿蔔糕
四甲
黃凱彬



2把油倒入鍋子裡，接著放入蘿蔔糕，把蘿蔔糕兩面煎成微金黃色就可以翻面了

3兩面都微金黃色這樣就可以放入我們的蒜了，在翻面我們在等待一下就可以把鍋子裡的蘿蔔糕鏟起來放入盤子



拌飯 楊旭堯

完成享
用美食



材料：白飯、奶
油、玉米罐頭



步驟：1白
飯和玉米
拌一拌。

步驟2:將拌好
的玉米飯跟
奶油一起拌
勻





1材料米血、薑片、麻油、糖，、蔥花、將油

3可以想享用麻油米血了

麻油米血
王偉峻

2先油煎薑片煎到有點捲捲的，加入米酒去煎，煎至表面微乾的，加入米酒加麻油在加入醬油、糖，可以加入高湯或高湯塊轉至中火，煮至收汁起鍋後灑下蔥花即可上桌o



1.材料:
米飯,魚
露,雞蛋

2.把飯倒進鍋子
裡,用鍋鏟一直翻,
加少許魚露,翻炒
入味再加蛋,翻炒
變成金黃色即可

3.把飯倒
入碗裡

黃金蛋炒飯 王正育

4.就完成了



做完就可
以吃了



蛋包飯 四甲 黃仲邑

3把蛋打完倒
進平底鍋裡
煎煎完之後
倒在盤子裡
再撒番茄醬

材料：
鮭魚一些
三顆蛋
二杯飯
番茄醬一些



2先倒油再把鮭
魚倒進去炒一
下再倒飯炒完
倒盤子



1.材料：白飯、
蛋、青蔥、飛
魚卵香腸、



2. 先把香腸和蔥切
好，再把蛋倒下去
鍋裡切一切，再把
飯、蔥和香腸加入
鍋裡炒。

飛魚卵香腸炒飯
四甲
張宥威

3・我們的
香腸炒飯就
做好了。





1將油倒入鍋中，打蛋
炒半熟。

3炒飯裝盤食用。

四甲
張立言
牛肉蛋炒飯

2倒入白飯快炒，
加入調味料炒熟。



1.材料：香腸，
鳳梨罐頭，白米
飯，玉米粒，雞
蛋，醬油鹽巴



2. 先將香腸
勤切成塊壯，
再將雞蛋打
成蛋液。

四甲 曹予鈞 香腸蛋炒飯

3. 先把蛋液
炒好，再把
所有材料炒
好，加入調
味料。



4.就完成了



1.材料：豬肉、玉米、雞蛋、白飯。



炒飯 四甲 蔡宜馨



2.首先把豬肉放進去鍋子裡煮均勻，煮完之後再把其他的材料放進去鍋子裡面。



4.煮完之後，就大公告成囉。

3.煮完豬肉之後，再把飯和敲碎的雞蛋倒進去鍋子裡面煮均勻。





1. 材料有蔥
、雞蛋、白
飯、油

四甲 劉容亘 蛋炒飯



3. 好吃又香
噴噴的蛋炒
飯

2. 先加入油後再加
入攪拌好的蛋後炒
一下後再加入蔥後
炒一下後加入飯再
炒一下就完成了

1.準備材料：海苔酥、花椰菜、紅蘿蔔、米飯、一勺油、照燒醬：醬油一勺、蠔油一勺、白糖一勺



4.最後把飯糰放到盤子上.就完成料理啦！



照燒三角飯糰 四甲 張歆彤

2.將花椰菜、海苔酥、紅蘿蔔、油加入米飯裡.攪拌在一起。



3.用手捏成三角形的就可以直接下鍋煎飯糰了，快好的時候要加照燒醬塗在上面。



材料:豬肉片.雞蛋.
白飯.玉米.蔥花



炒飯 四甲 張喬育

2,放入豬肉片，炒
均勻，就可以到入
其它材料



3,將鍋子裡的
東西一直翻
炒，直到煮熟



4,香噴噴又好吃
的炒飯就煮好了



1.準備食材



- 食材
1. 文蛤
 2. 肉片
 3. 蝦仁
 4. 高麗菜
 5. 白飯
 6. 白醬
 7. 乳酪絲

4.成品



美味可口的
燉飯就完成
了

把乳酪絲放
到飯上面

海鮮燉飯 陳又綺



3.製作過程

我先把飯炒
一下



2.製作過程

陳又瑜 四甲 蛋炒飯

3. 全部的料加進去在一起翻一翻，炒一炒。



2. 切肉。

1. 白米飯、雞蛋、高麗菜、豬肉片、蝦仁、番茄醬。



4. 成品。





1.材料：
豬絞肉、蛋、玉米
粒、白飯、番茄醬



2.備好所有等
等要炒的材料

炒飯 四甲 張雅筑



3.依序倒入
材料拌炒

4.這樣就完成一
起炒的好吃炒
飯！！



1.這是我準備的材料，
有蛋、香腸、蔥、飯。



張
娒
熙

蛋
炒
飯



2.要把飯、香腸、炒
飯都攪拌均勻。



3.最後，就
完成了！

1.材料：白飯.雞蛋.雞肉

4.炒飯完成嘍！



炒飯
四甲
黃子茵

2.把雞蛋打下去，炒一炒，
之後放入雞肉和白飯。



3.把鍋子裡的炒飯炒一炒。

