

BE YOU, BE TRUE

彈性國文



普二甲 36 陳祈臻



食材

- 麵條
- 香菇
- 高麗菜
- 蛋
- 醬油
- 鹽
- 油
- 沙茶醬



步驟

1. 放入油、香 爆香後再依序加入醬油、水、鹽。

2. 滾後打蛋入湯頭中

3. 準備另一個鍋子放入水至滾後下麵條煮至麵條熟

4. 最後將麵條、高麗菜一同放入湯頭中煮至高麗菜熟。

5. 盛好一碗湯麵後記得加沙茶醬唷！



湯麵入口鮮美妙，精緻湯頭配麵條。

細嚼慢嚥享滋味，蘊藏豐富美味妙。

香氣繚繞飄香味，食後回味無窮好。

充滿滿足與幸福，湯麵之美獨樹一幫。



步驟

*Darling I know I should have
left long ago - but you're so
loving. I had to watch
d so*

*You run
important like
But it looks so
quite a session
to*

奶用心意。

① 放入油、香菇爆香後再依序
加入醬油、水、鹽。

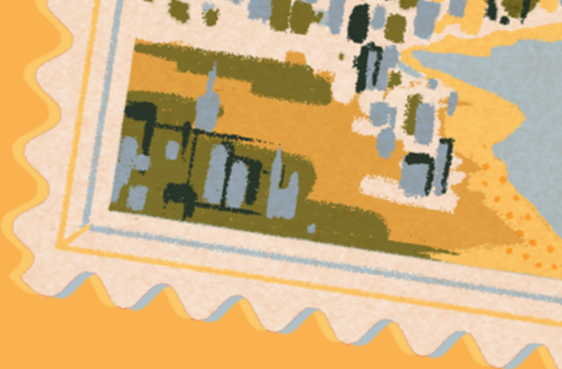
② 滾後打蛋入湯頭中

③ 準備另一個鍋子放入水至
滾後下麵條煮至麵條熟

④ 最後將麵條、高麗菜一同放
入湯頭中煮至高麗菜熟。

⑤ 乘好一碗湯麵後記得加
沙茶醬啖！

蒸氣縹繞飄香味，
食後回味無窮好。
充滿滿足與幸福，
湯麵之美獨樹一幟。



Wish you were here!



**Thank
you!**

