

111-2 國文彈性課程



普二乙-22-王怡順 指導老師：鄭名棋

目錄

1. 食材



2. 作法



3. 詩



4. 與家人的連結





食材



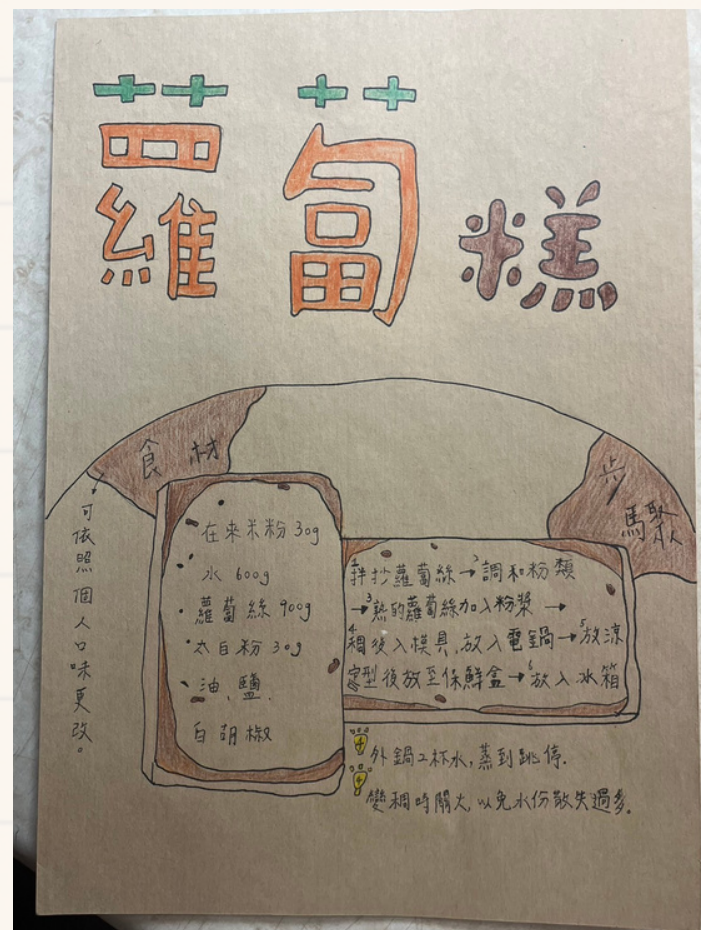
:

- 在來米粉 30g
- 水 600g
- 蘿蔔絲 900g
- 太白粉 30g
- 油
- 鹽
- 白胡椒

2

作法 ：

拌炒蘿蔔絲 -> 調和粉類 -> 熟的
蘿蔔絲加入粉漿 -> 稠後入模
具，放入電鍋 -> 放量定型後放
置保鮮盒 -> 放入冰箱。



註：1. 變稠時關火，以免水分散失過多。
2. 放入電鍋時，外鍋兩杯水，蒸到跳停。



詩



:

母親，對我來說，是偉大的，
再嚴厲也是溫暖的。記憶中，
母親的家常菜是家的溫暖，
家的牽掛。

4

與家人的連結



:

還記得那天下午，阿嬤從菜園帶了一大盆的白蘿蔔回家，分給了親戚們與我們。偶然間媽媽想到製作蘿蔔糕的話，就可以減少白蘿蔔的浪費並且能吃到白蘿蔔不一樣的料理。起初我是一個非常不愛吃蘿蔔糕的人，可那天晚上，我竟然被那不起眼了的蘿蔔糕深深吸引，它的外皮酥脆、內餡柔軟，我一口接著一口，完全無法自拔。在媽媽的愛與細心下，我們總得鼓起勇氣去接受這份心意，也很慶幸因為媽媽自製的蘿蔔糕，讓我又增加了一項喜愛的食物清單！

THANK

YOU