

Find the Right Tool

廚神選物指南

Stir-fry Eggs with Carrots

紅蘿蔔炒蛋



Carrot



1

Peeling & Grating 削皮、切絲

紅蘿蔔洗淨用_____削皮，接著用_____擦絲。

Adding Salt 加鹽巴

2

蛋打入碗中，攪打均勻，用_____量鹽巴，放入鹽巴1/4小匙



Fried 加油翻炒

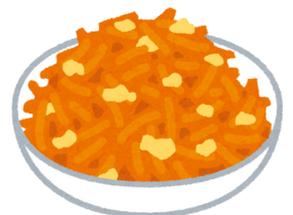
3

先用_____量2大匙的油，倒入，並且熱鍋，再放入紅蘿蔔進行翻炒



4

紅蘿蔔炒至軟爛濕潤，倒入蛋液，炒至蛋全熟即可!!



Find the Right Tool

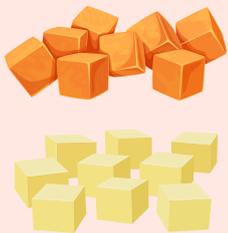
廚神選物指南

Potato Salad

馬鈴薯沙拉



carrot



Potato

1

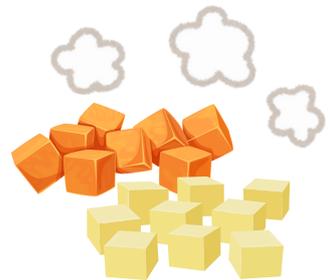
Peeling & Cutting 削皮、切塊

將馬鈴薯與紅蘿蔔用_____削皮，接著用_____將馬鈴薯切塊、紅蘿蔔、小黃瓜切丁備用；另外，將雞蛋用_____蒸熟備用。

2

Steaming 蒸馬鈴薯與紅蘿蔔

用_____將馬鈴薯蒸煮，並在外鍋倒入1.5杯水蒸煮



3

Stirring 雞蛋切丁放入薯泥中

馬鈴薯煮熟後，放入碗中壓成，再將煮熟的雞蛋剝殼後切丁，加入馬鈴薯泥中。



4

Mixing 所有食材拌在一起即完成

將蒸好的胡蘿蔔丁、小黃瓜一同拌入薯泥中，加入胡椒粉、美乃滋調味，即完成



Find the Right Tool

廚神選物指南

Caramel Pudding

焦糖布丁



1

Making the caramel sauce 先煮焦糖液

砂糖 + 水, 再把鍋子放在瓦斯爐上, 煮至糖變成深褐色後關火, 加入熱水輕輕攪拌均勻, 在快速地將焦糖倒入布丁模具中

2

Making the pudding 再煮布丁液

牛奶 + 砂糖, 再把鍋子放在瓦斯爐上加熱, 攪拌直到溫熱後關火



3

Mixing 攪拌均勻 → **Sifting** 過篩

雞蛋 2 粒 + 2 粒蛋黃, 攪拌好後, 分 3 次加入牛奶中攪拌均勻, 然後用 _____ 過篩一次



Finish 倒入模具, 定型

4

先將 _____ 預熱至 160°C, 布丁液再用 _____ 過篩倒入模具中, 完成後用錫紙包好每一個布丁, 倒入 1/3 熱水, 放入 _____ 160 度烤 35 分鐘

FINISH

