

Thank You for Visiting Us!!

# 2019 第二十二屆 麥哲倫探險築夢計畫

## 主題： 幸福甜點師

報告人：周詩晨

班級：五年愛班

座號：24號

Thank you very much

ご来店ありがとうございます

a rabbit? 🐰

# 動機

★看了從圖書館借回的“小公主的美味料理教室”這本書之後，心裡默默有個想法，想利用暑假，參考書本裡的簡單料理，練習做幾樣點心，慰勞辛苦照顧我的家人

★最後選了三樣書中難易適中的三樣料理

1. 法式吐司
2. 手作珍珠奶茶
3. 地瓜球

★希望在媽媽的幫忙下能順利完成

the order



# 事前準備



# 購買材料

愛買 a.mart  
買菜市場  
入口  
營業時間  
全年無休 8:30-23:00





# 參考書籍 & 資料



## 美味料理DIY

櫻花果醬	106	鳳梨優格冰沙	91	會跳舞的可麗餅	90	營養滿分茶碗蒸	77	消暑的蕎麥涼麵	76	雞蛋沙拉三明治	61	焗烤馬鈴薯	46	鮪魚吐司	31	珍珠奶茶	30
法式焗烤番茄	169	法式吐司	168	客家擂茶	155	客家小炒	154	蝦仁烘蛋	133	南瓜蘑菇燉飯	132	補充鈣和鐵的芥蘭炒牛肉	122	櫻花水果茶	107	補充體力的什錦炒飯	123

地瓜球食材：

熟地瓜 200g

樹薯粉 120g

細砂糖 40g

炸油 適量

# 點心一：法式吐司機



需要的食材





打蛋&攪拌



加入鮮奶繼續攪拌

まだのこ米店をお待ちしております





將吐司對切成三角形



準備好食材，熱油鍋





沾蛋液



過程 &  
成品



# 點心二：珍珠奶茶



需要的食材



黑糖加水攪拌均勻後  
再加入太白粉





黑糖水加入太白粉  
充分攪拌均勻後再揉成麵糰





# 切小塊搓成小圓形





熱水煮20分鐘後就可以撈起





開心試啲 ~~~~



# 點心三：地瓜球



需要的食材



## 洗地瓜、削皮



終於削完了，過程中感覺地瓜滑滑的  
有點抓不住



切塊放入電鍋蒸熟



蒸熟的地瓜取出  
稍微放冷





1. 加入砂糖



2. 將地瓜砂糖混合



3. 地瓜與砂糖完全混合



4. 加入樹薯粉



5. 與樹薯粉均勻混合



# 揉麵團 · 切塊 · 搓成圓形





# 下鍋/油炸



# 用鍋鏟下壓 讓地瓜球膨脹就完成了



Is the order a marui??



# 開心試吃



爺爺說好吃

棒!棒!棒!



カメラボードに写られている  
思い出の写真のイメージ

# 與大家分享心得

看似簡單的製作方式跟製作過程，親自動手做之後才知道一點都不簡單，但還滿有趣的，有機會我會再繼續試試看不同的料理。



# 我要感謝

- 謝謝媽媽陪我去購買需要的材料，幫我拍照、整理照片，指導我製作檔案
- 最後，謝謝大家和我一起分享我的麥哲倫報告，謝謝!!

※今天也特地準備了地瓜球來

和大家分享，請大家多多指教~