 芊芊製作 水果鬆餅 紀錄表

研究過程

1. 我先準備材料：(食材)200g鬆餅粉、3顆雞蛋、100cc鮮奶、10cce橄欖油  
    我先準備材料：(設備)鬆餅機、磅秤、攪拌器、量杯
2. 接著把鬆餅材料攪拌均勻
3. 最後將攪拌材料倒入鬆餅機

研究結果

1. 試吃感想：  
    軟硬度：第一次倒太多牛奶，預定烤的時間(5~6分鐘)還沒到，已經溢出來(失敗)。  
    軟硬度：第二次重新調配(再加些鬆餅粉，不要太稀)，所以有比第一次好，但中間那層沒有很熟。  
    軟硬度：於是再烤久一點，讓外皮不要焦，但裡面要熟一些！  
    甜淡度：因為甜度是配好的，所以剛剛好。  
    外 觀：雖然軟，但還是挺得起來，所以照起相來(鬆餅)也不會醜。
2. 製作配方：  
    有放香蕉和蘋果。本來有附楓糖，可是爸媽咪和我都不喜歡，就只吃水果鬆餅。

研究心得

1. 配合青山time主題，又可以當作一件家事(功課)，真是划算！
2. 利用假日做早餐給父母吃，雖然沒有非常成功，可是看到他們吃的很開心，我也更開心。
3. 我覺得下次要更早起，並且事先把硬體設備材料先放置妥當，才能節省更多時間，也不會讓家人等  
    吃早餐等太久。

照片

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | |  | | |  | |
| 1、備妥食材和設備，準備開始作鬆餅囉！ | | | 2、首先要用的東西~ | | | 3、量好鬆餅粉的量！ | |
|  |  | |  | | |  | |
| 4、倒入鮮奶~ | 5、打蛋…… | | 6、開始攪拌~ | | | 7、要攪均勻才行！ | |
|  | | | |  | | | |
| 8、預熱好鬆餅機，先塗上奶油。 | | | | 9、倒入攪拌後的食材…… | | | |
|  | |  | | |  | |
| 10、啊~慘了！ | | 11、失~敗~了~ | | | 12、再重新加多些鬆餅粉！ | |
|  | |  | | | 以上是我的製作鬆餅紀錄表    2015.03.15製作 | |
| 13、不氣餒，再試一次！完成囉~ | | 14、和爸比媽咪一起分享 | | |