**再興中學98學年家政烹飪課研習**

　烹飪課指導 **楊寶珠 老師**  98年11月27日

**焗烤**

**材料：＜六組份量 ＞**

　1.通心粉6包 2.玉米粒3包 3.三色蔬菜1包

　4.馬玲薯12個 5.火腿6包 6.咖哩塊3包 7.洋蔥6個

8.乳酪絲6包 9‧鮮奶1瓶 10‧中筋麵粉1包 〈備用〉

**做法：**

1. 洋蔥、火腿切丁、通心粉過燙備用，馬鈴薯去皮切丁過燙備用。
2. 切丁的洋蔥放入奶油炒菜鍋中炒，同時加入火腿、馬玲薯、玉米粒、三色蔬菜及鮮奶200cc水’200cc煮開
3. 將過燙的通心粉放入２料中攪拌再加咖哩塊半包煮成糊狀後入容器加乳酪絲３０ｇ入烤箱烤５─１０分鐘成金黃色即可食用。

※＜烤箱溫度上下火２５０度＞烤５─１０分鐘

**感想： 成品：**