春之饗宴與「芹」有約學習單

<主廚上菜>

設計菜單-開發你的私房菜

班級:五六甲 主廚姓名:\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 料理名稱 | 所需食材 | 重量 | 所需調味料 | 處理方式: 例如煎、煮、炒、炸、醃、過水----- |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

評分要點:  
1.創意且可行

2.烹調方式和留住養分，取得平衡

3.配色具美感

4.料理名稱有創意