

06/21 (週一)教學主題: 粉角綠豆湯

☺粉角影片:<https://www.youtube.com/watch?v=78MrwNUhdj0>

☺綠豆湯影片:<https://www.youtube.com/watch?v=VWCugtXdnCk>

粉角綠豆湯



食材	1. 綠豆 2. 砂糖	3. 粉角材料:粉漿水(地瓜粉 2 大匙、水 100C.C.)地瓜粉 120G
做法	1. 用 1500 的水煮綠豆仁，約煮 20~30 分鐘，慢火煮到綠豆開花，加入糖，再加入粉條攪一攪即完成。 2. 嘗試自己做粉角喔! 3. 粉角的做法:先將地瓜粉 2 大匙及水 100cc 攪拌，並將此粉漿以中小火煮至濃稠熄火，然後將粉漿分次加入 120g 地瓜粉攪拌成團狀，再捏揉均勻，桿成平面，切成喜歡的大小塊，加入滾水(2000c.c.)中煮約 10 分鐘浮起，再蓋上鍋蓋悶 15 分鐘，就可以撈起來加點砂糖完成囉!	

☺看完影片及步驟，和家人一起煮煮看!

粉角綠豆湯 學習單

☺勾選我有練習的項目。(ps. 請家人協助一起練習喔!)

<input type="checkbox"/> 我有摸一摸食材的感覺。	<input type="checkbox"/> 我有攪拌粉角綠豆。
<input type="checkbox"/> 我有練習洗綠豆。	<input type="checkbox"/> 我有看到綠豆開花的樣子。
<input type="checkbox"/> 我有攪拌糖。	<input type="checkbox"/> 我有吃完粉角綠豆湯

☺請圈選這次，需要的食材。



華人健康網



華人健康網

粉

角

綠

豆

砂

糖