

簡易甜點

50819 李沁柔





菜單

01 奶酪

02 法式吐司

03 香蕉鬆餅

04 OREO蛋糕

Three golden-brown baguettes are arranged on a dark, textured surface. The baguettes are slightly elongated and have a soft, porous texture. They are surrounded by a fine dust of white flour, which is scattered across the dark background. The lighting is soft, highlighting the texture of the bread and the dust.

01 奶酪

食材 & 過程



鮮奶油200ml

準備

將所有食材秤量好。



牛奶600ml

開火

將所有食材加入鍋中，用中小火煮到冒煙。（不要煮到**沸騰**，溫度太高吉利丁無法凝固）

砂糖40g

填裝

放涼後，分裝到容器裡。



吉利丁粉10g

冷藏

放入冰箱冷藏，約4-5小時。



葡萄、餅乾、巧克力球

裝飾

可放入水果、巧克力、餅乾等搭配。

結論



食材花費約
2-300元



器具多為
家中+向朋友借



奶味偏重
下次少加鮮奶油

Life is a pure flame,
and we live by an
invisible sun within us.

第一次做奶酪，覺得還挺好上手的，不會太難，手殘也能做，全家還能一起吃！



02 法式吐司

食材 & 過程

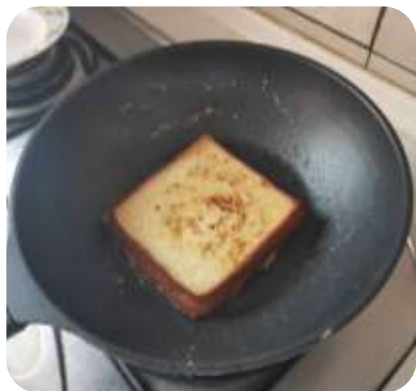


準備

將蛋液和牛奶混和，
把土司浸泡在內。

開火

在平底瓜內加點奶油，將
浸泡後的吐司放入，煎至
表面呈金黃或微焦。（火
不要開太大，奶油易**燒焦**）



擺盤

將吐司放上盤子，可
在表面加煉乳或蜂蜜。



準備

蛋液和牛奶混合，
將香蕉切片平舖在
吐司上，可加入煉
乳，再蓋上另一片
吐司，壓緊並浸泡。



開火

平底鍋內加入奶
油，將浸泡的吐
司放入，煎至金
黃或為交即可。



擺盤

將煎好的吐司放置
盤子，表面可淋上
煉乳或蜂蜜。



結論



食材上基本都為家裡直接取得，沒花錢。



器材也為家裡取得，無花費。



做了三、四次，第一次有點失敗，火開太大、奶油加太少，後來有改進，吐司裡面夾香蕉挺香的，早餐可以做這個。

Any one thing, as long
as be most willing to,
always simple.

BITOS
Toshitaka Nishida

Time is not cruelty,
Just for it we are
too fragile.

03 香蕉鬆餅



食材 & 過程

準備



將蛋白、蛋黃分開。
(蛋白盡量不要
混入蛋黃，不易打發)

雞蛋x2

搗碎



將香蕉搗碎，和蛋
黃攪拌均勻。

香蕉x1

打發



用攪拌機把蛋白打
發，也可用手。
(打到蛋白拉起來
成倒三角形)

攪拌機

開火



打發的蛋白分
三次加入蛋液
混合，在平底
鍋內加入奶油，
將混合液倒入
鍋中，煎至微
焦或金黃。

or堅強的手臂



“



食材易從家中取得，無花費。



器材只需平底鍋及鍋鏟，無花費。



蛋白似乎打發不夠，香蕉似乎要再多一點，手也很酸，下次有機會再試試。

”

結論

04 OREO蛋糕



食材 & 過程

準備

OREO

將oreo放進碗或杯子，加入牛奶並搗碎。



開中強火微波約2分鐘。

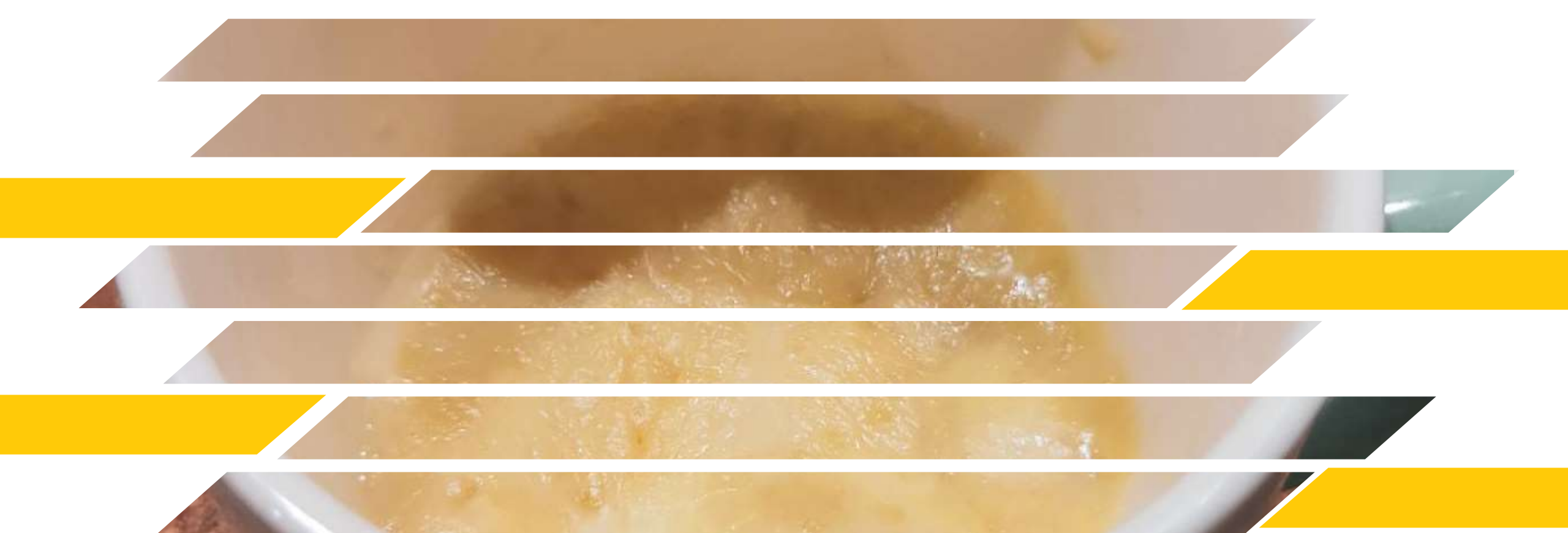
牛奶
微波

裝飾

餅乾、糖粉

從微波爐拿出來後，可在上面加上餅乾或灑上糖粉。





結論



只買了oreo, 花費
不超過100。



器材除了微波爐以
外基本上都會有。



吃起來有點像發糕。

心得



The image features three loaves of bread on a dark, textured background. Two loaves on the left are light-colored, oval-shaped rolls. The loaf on the right is a darker, triangular-shaped loaf topped with seeds. The surface is dusted with white flour. The word "END" is centered in white, with a horizontal orange line below it.

END