**空白工作紙 (發展一)**

按製作步驟次序填上數字

|  |  |
| --- | --- |
| ( )首先，打一顆雞蛋，將蛋白和蛋黃分開  | ( )最後將牛奶和蛋白糊倒回有奶皮的碗中 |
| ( )接著，將牛奶煑滾，冷卻後，把牛奶倒入蛋白  | ( )奶皮留在碗底，再將牛奶和蛋白攪拌均勻。 |
| ( )然後，把糖加入蛋白，攪拌均勻。  | ( )用小火蒸6分鐘便成。 |

**乙. 空白工作紙 (發展二)**

生詞表 Glossary

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *雙皮* | *soeng1 pei4* | *double-skinned* | *攪拌均勻* | *gaau2 bun6 kwan1 wan6* | *mix well* |
| *兩層* | *loeng5 cang4* | *two levels* | *倒回* | *dou2 wui4* | *Pour back* |
| *冷卻* |  *laang5 koek3* | *cool down* | *煑滾* | *zyu2 gwan2* | *boil* |

詞彙練習（選擇適當的生詞填在橫線上。）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *兩層* | *冷卻* | *倒回* | *攪拌均勻* | *煑滾* |

* *弟弟的睡房有一張兒童牀，它是\_\_\_\_\_\_\_\_\_的，大弟睡在上層，三弟睡下層。*
* *在香港，食水是要\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_後，才可以飲用的。*
* *喝過的湯，不要\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_湯煲裏，因為會把其他的湯弄壞了。*
* *要把咖啡****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，****機器比人手做得更快更好。*

**乙. 工作紙 (發展三)**

在文章中，以數字標示各項內容要點

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 甚麼 / 哪國的美食 | 2 | 哪方面的外表 / 像甚麼？ |
| 3 | 叫甚麼 / 不是甚麼 | 4 | 它的味道怎樣/用來做甚麼 |
| 5 | 製作方法如何 | 6 | 步驟一 |
| 7 | 步驟二 | 8 | 兩種材料 / 做甚麼 |
| 9 | 步驟三 | 10 | 攪拌後變成甚麼/ |
| 11 | 怎樣煮　/ 煮多久 |  |  |
| 12 | 外面怎樣 / 裡面怎樣 | 13 | 配上甚麼 / 令人怎樣 |
|  雙皮奶是地道的廣東甜品。雙皮是指兩層奶皮的意思，這兩層奶皮並不是堆在一起，而是一層奶皮在奶面，另一層奶皮在碗底，奶面的奶皮奶味香濃，清甜可口。 它的製作方法並不難。首先，打一顆雞蛋，將蛋白和蛋黃分開，然後，把糖加入蛋白，攪拌均勻。接著，將牛奶煑滾，冷卻後，把牛奶倒入蛋白，奶皮留在碗底，再將牛奶和蛋白攪拌均勻。最後將牛奶和蛋白糊倒回有奶皮的碗中，用小火蒸6分鐘便成。 煑好了的雙皮奶面香內滑，是一道美味的甜品，不論是作飯後甜品或平常小食，都十分受歡迎。 |

**乙. 工作紙 (發展四)**

***雞蛋仔***

|  |
| --- |
| 材料: ( ) 麵粉 ( ) 雞蛋 ( ) 泡打粉 ( ) 吉士粉 ( ) 糖 ( )牛油 ( ) 木薯粉(泰國生粉)( ) 花生 ( ) 淡奶 ( ) 呍呢拿油( ) 清水 ( ) 食油 ( ) 香腸 ( ) 咖啡 |

做法: 按製作步驟次序填上數字

|  |  |
| --- | --- |
| *( ) 然後將蛋和糖攪拌，再加入奶和水拌勻* | *( ) 首先將麵粉、發粉、吉士粉、生粉等一同篩勻。* |
| *( ) 將雞蛋模兩面先熱到170度，注入麵糊* | *( ) 最後將雞蛋模夾緊搖勻，反轉放在爐上，用中慢火將底和面各燒熱* |
| *( ) 接著將篩好的粉料和水分二次加入蛋糖裏，攪拌成麵糊，加入食油和呍呢拿油再拌勻* | *( ) 將麵糊放在雪櫃中1 小時後備用* |

**乙. 工作紙 (發展五)**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |