

博愛附幼  
停課不停學

之

古都披薩

Good to pizza

鳳梨班



## 活動二：古都披薩 Good to pizza！

停課期間是不是很懷念鳳梨班自己探究並實作的披薩呢？懷念不如起身動手做吧！博愛附幼的小廚師們快邀請家人一起參加這場屬於台南地方特色美食的料理活動吧~

### 食材：



1.春捲皮 2片(或吐司)、適量的蝦捲、土魷魚、蘆筍、筍子、地瓜、鳳梨、牛蒡、起司、沙茶醬。

★考量取材方便，食材可不拘(清冰箱的概念)，但還是有台南味的才最對胃啊！

用具：1.烤箱。2.食物剪刀(或水果刀)3.砧板。

烹調步驟：

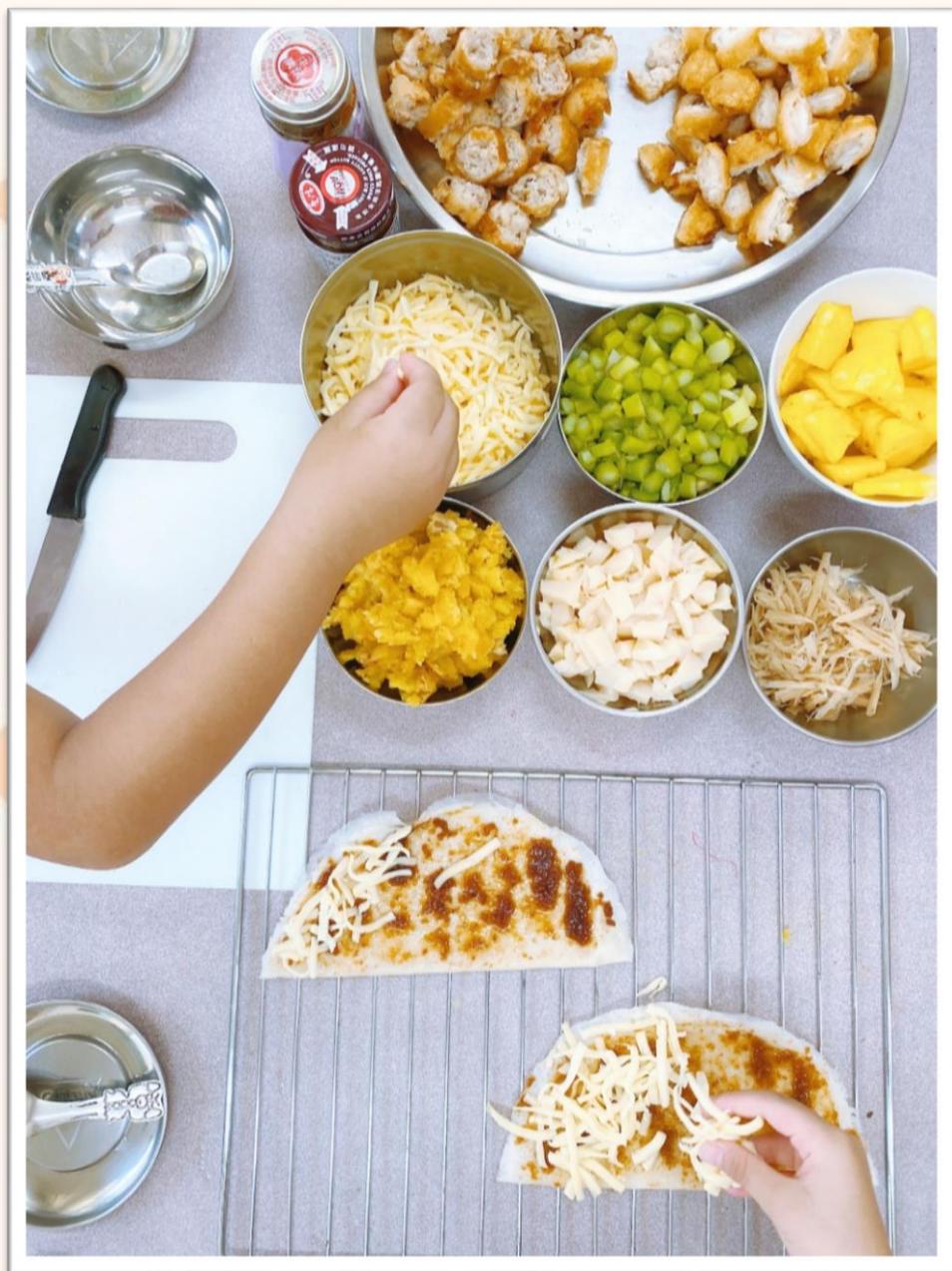
1.將現成熟食(蝦捲、土魷魚)  
及鳳梨剪/切成約一口大小備  
用。

★素食者可將熟食改為地瓜，  
將地瓜去皮切成泥狀。

2.將蘆筍、筍子川燙後剪/切成  
丁狀(小孩說像蔥花的大小)。



烹調步驟：



3. 拿出兩片春捲皮(不撕開), 塗上沙茶醬。

★ 如想製作葷素兩種口味, 可將春捲皮先剪開, 各自塗上葷/素沙茶醬。

☺ 孩子分享葷/素沙茶醬聞起來的味道不一樣, 顏色也不同~

4. 均勻鋪上一層起司。

☺ 孩子表示: 春捲皮每個地方都要放到起司才好吃喔~

## 烹調步驟：

### 5.依序放上所有食材。

★放上食材前先想一想古都披薩的主角與配角各是為何？要放多少分量呢？

☺孩子們說：全部都放很多，疊在一起就變成漢堡了！

★讓孩子使用夾子進行食材擺放可順練手部小肌肉，一舉兩得~



烹調步驟：



6. 烤箱 180 度、預熱十分鐘後，誠心誠意地將古都披薩放入烤箱中。

7. 觀察起司溶化後即可關火。

★ 食材皆為熟食所以不用烤太久喔~小心春捲皮變硬！



小心



燙口

烹調步驟：8.大功告成，享用披薩~