

自製蘿蔔乾

(配合第 3-2 單元)

現代社會中，只要利用冰箱就可以適當的延長食物的保存期限。在早期，人們利用各種方法保存食物，其中一種方法就是利用天然曝曬將食物中的水分去除。請你試試看，按照下列的方法製作蘿蔔乾。

材料 一根白蘿蔔，鹽少許

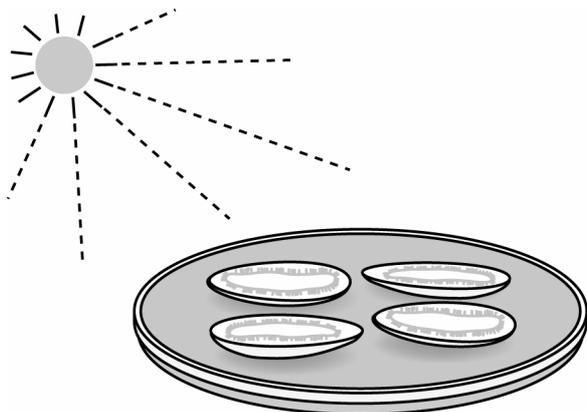
步驟一 將白蘿蔔洗乾淨，縱切成四片



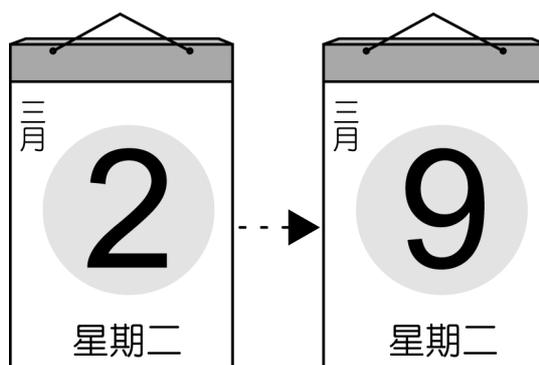
步驟二 把少許的鹽塗在白蘿蔔上



步驟三 利用陽光晒白蘿蔔



步驟四 經過約 1 至 2 週的曝曬後，就完成蘿蔔乾



◆ 蘿蔔乾是利用脫水的方式製成的，如果要繼續保存就要放在（ ）的地方。(填乾燥或潮溼)

給小朋友的話

做好蘿蔔乾後，把蘿蔔乾加上雞蛋炒一炒，做成蘿蔔乾煎蛋，就可以和家人一起分享呵！



年 班 號 姓名：

家長簽章：