

苗栗農工 112 學年度第 1 學期

【課程：彈性課程 -應用英文】

班級： 三加工 座號： 07 姓名： 洪志獻

課 程	Flexible courses-English is applied-Oyster Omelette(蚵仔煎)		
授課教師	鍾茗慧 老師	上課時間	星期三：11:10 ~ 12:00
課程內容大要			
分組討論要如何跟外國人介紹台灣當地的特色美食，並且運用英文製作一份報告，然後用英文上台把想介紹的食物用英文跟大家介紹。			
課程心得記錄			
1.收穫： 從挑選新鮮的蚵仔到搭配獨特的麵糊，每個步驟都充滿了樂趣和挑戰。最重要的是，我們學到了彼此之間的合作和協調，使整體效果更加完美。 再來就是自我最大的收穫，我從中克服了上台介紹的心理壓力，還有如何用英文清楚表達我想介紹的內容，都是我從中學習到的寶貴經驗。			
2.提問： 在合作的過程中，提問變得至關重要。大家紛紛發表各種關於食材、調味料和烹飪技巧的問題，並且不斷地上網找資料，以及翻閱書本。這種開放式的溝通方式促使我們更深入地了解每一個步驟的重要性，也增進了我們對蚵仔煎的理解。提問不僅是解決問題的方式，更是學習和成長的一環。			
3.反思： 在製作蚵仔煎的過程中，我們也不斷進行反思。每一次失敗都是一次寶貴的經驗，使我們更加謹慎和細心。通過反思，我們知道下次帶食材大家都要幫忙提醒，才可以讓最後的製作過程不會缺少材料。			
4.期待： 最後，期待未來的合作中能夠更加默契，更加純熟地操作每一個步驟，並且可以更加流利地運用英文來介紹台灣在地美食給外國人了解，還有能夠在未來英文可達到更好的程度。			
5.心得： 蚵仔煎是一道台灣傳統的夜市小吃，用粉漿、蚵仔、雞蛋和青菜煎成的餅，搭配特製的醬料，香酥可口，是我最喜歡的美食之一。這次我和同學嘗試在學校製作蚵仔煎，參考了網路上的食譜，並且記錄了我們的製作過程。在製作蚵仔煎的過程中，我學到了很多技巧和知識。例如，我學會了如何調配粉漿的比例，如何控制火力和時間，如何翻面和切塊，以及如何分工合作，和有效的溝通，雖然過程中遇到沒有帶到菜的這個問題，但我們經過討論和嘗試，最終成功製作出來沒有菜蚵子煎，雖然並不完美，但是我們吸取教訓，下次一定不會有這樣的問題出現。			

還有就是這次是用全英文上台去報告，所以私底下有多花一些時間練習，雖然英文平日不常說，但我還是克服困難，把我不會的單字弄懂，最後上台有點小緊張，畢竟不是自己的母語，但是報告了一小段，我就漸漸進入狀態中，克服了心理的障礙，我又提升了自己的能力。

課程學習成果照片

Origin :

The origin of oyster frying is generally said that when Zheng Chenggong was at war with the Netherlands in Tainan, due to lack of food, he decided to mix sweet potato powder and other grain flour into a rice slurry, mixed with Tainan's abundant oysters and other meat vegetables, and fried into cakes has become a special delicacy now.



Zheng Chenggong

這是報告的第 2 頁：

這頁主要在說明蚵仔煎的由來，這是我們從網路上挑選出來的文章，並且翻譯成英文。

Word :

- ▶ 1.蚵仔 Oyster
- ▶ 2.粉漿 Powder slurry
- ▶ 3.地瓜粉 Sweet potato powder
- ▶ 4.在來米粉 Long grain rice powder
- ▶ 5.太白粉 Taibai powder
- ▶ 6.白味噌 White miso
- ▶ 7.盛產 abound
- ▶ 8.一般 generally
- ▶ 9.混合 mix
- ▶ 10.米漿 Rice slurry

這是報告的第 3 頁：

這頁在說明的是，我們把一些在翻譯中我們遇到比較困難的單字記錄下來，過程中再跟老師討論如何翻譯比較適合，所以我們統整出這 10 個單字。

The production process : Ontology

- ▶ Step 1 :
 - ▶ Wash and drain the fresh oysters, absorb the water with a napkin, add a little salt to taste and set aside. Wash the bok choy and remove the stems and cut into small pieces. Stir the batter mixture evenly with a whisk and set aside.
 - ▶ Translation : 鮮蚵洗淨濾乾水份，用餐巾紙將鮮蚵吸乾水份，加少許鹽調味備用。小白菜洗淨去蒂頭，切成小段狀。把粉漿材料用打蛋器攪拌均勻備用。
- ▶ Step 2 :
 - ▶ Add a little salad oil to a frying pan, fry the oysters over high heat for about 10 seconds (medium rare), and then pour in the batter.
 - ▶ Translation : 取一支平底鍋加入少許沙拉油，先放鮮蚵用大火煎炒約 10 秒 (5 分鐘狀態) 再倒入粉漿。
- ▶ Step 3 :
 - ▶ Then beat an egg, pour a circle of oil around it, and cook the two sides in a medium-low heat and semi-frying until it is ready to cook.
 - ▶ Translation : 接著打上一顆蛋，周圍在淋一圈油，以中小火半煎炸的方式將雙面上色熟成即可起鍋。



這是報告的第 7 頁：

這頁是在說明我們是如何製作這份蚵仔煎。

The production process : Sauce

- ▶ Step 4 :
- ▶ Next, the sauce is taken and the water is heated and the miso is strained and stirred through a strainer.
- ▶ Translation : 接著取醬汁材料，先將水加熱並以濾網將味噌過濾攪拌開來。
- ▶ Step 5 :
- ▶ Then pour in the ketchup and sugar, stir evenly and heat to a boil, and then thicken the water with the aether white powder.
- ▶ Translation : 接著舀入番茄醬和砂糖，攪拌均勻加熱煮開，再以太白粉水勾薄芡即可。



這是報告的第 8 頁：

這頁在說明我們是如何調製出蚵仔煎的醬料。

這是我們這份報告的完整檔案

<https://reurl.cc/yYoDNI>

連結



QR code