

1. 我選擇的人物是 哈蘭德·桑德斯 (Harland Sanders)。
2. 簡單分享他的失敗經歷。

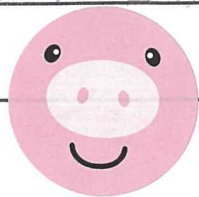
哈蘭德·桑德斯是肯德基的創始人，他的人生充滿了起伏與挑戰。在年輕時，桑德斯曾經嘗試多種事業，但多次遭遇失敗。他在30多歲時經營的加油站並不成功，後來又嘗試開餐廳，但也面臨經濟困難。

3. 他是如何面對失敗的？

面對這些失敗，桑德斯並沒有放棄。他開始專注於烹飪，尤其是炸雞的秘方，並在自己的餐廳中提供這道菜。儘管初期的努力並未帶來成功，但他持續改進自己的食譜，並在社區中建立了良好的口碑。

4. 他在失敗中學到甚麼？

他從失敗中學到的是：堅持與適應是成功的關鍵。他將失敗視為學習的機會，並最終在65歲時將他的炸雞食譜推廣到全國，創立肯德基連鎖店。



Good!

很好的分享
從這人物學會堅持
努力!

「悠」(11) 五倍

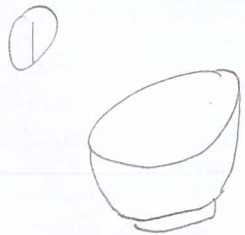
在製作蒸水蛋的過程中，我大約失敗了三到四次。每次都因為不同的原因，比如火候不對、蛋液攪拌不均或水的比例不適當，導致蒸出來的水蛋口感不佳。

每次失敗後，我感到沮喪和挫敗，特別是當自己期待著美味的成品卻始終無法如願。

從這些失敗中，我學到了幾個重要的教訓。首先，火候的掌握至關重要，過強或過弱的火都會影響蒸蛋的質感。其次，蛋液的比例和攪拌方式也會影響最終的效果，均勻的攪拌和適當的水量是成功的關鍵。

我認為成功的秘訣在於耐心和細心。要仔細分析問題所在，並進行改進。我享受這個過程，而不是僅僅期待結果，讓我更有信心去面對未來的挑戰。

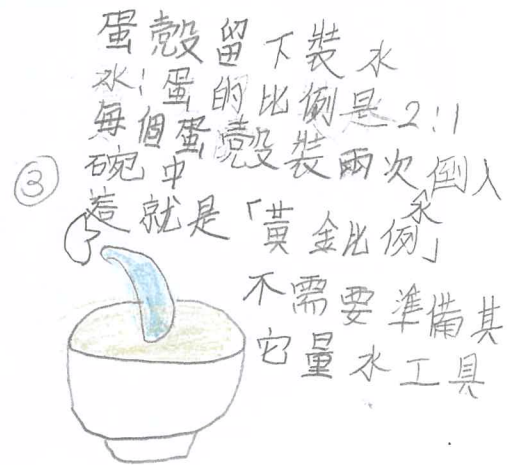
將蛋液打入碗裡



準備2隻蛋



蒸蛋小步驟



蛋殼留下裝水
水! 蛋的比例是2:1
每個蛋殼裝兩次倒入
碗中就是「黃金比例」
不需要準備其
它量水工具



放入電鍋裡蓋上
盤子



蛋液過篩

