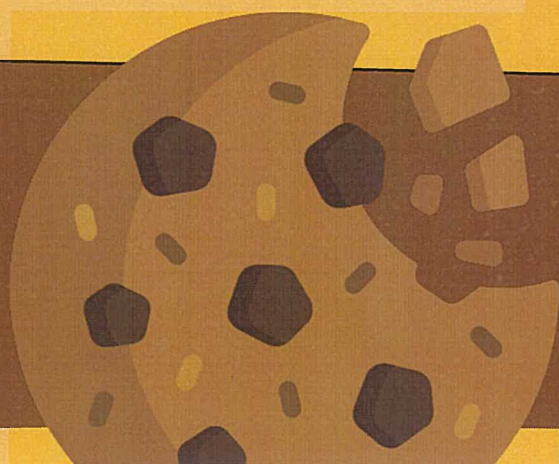
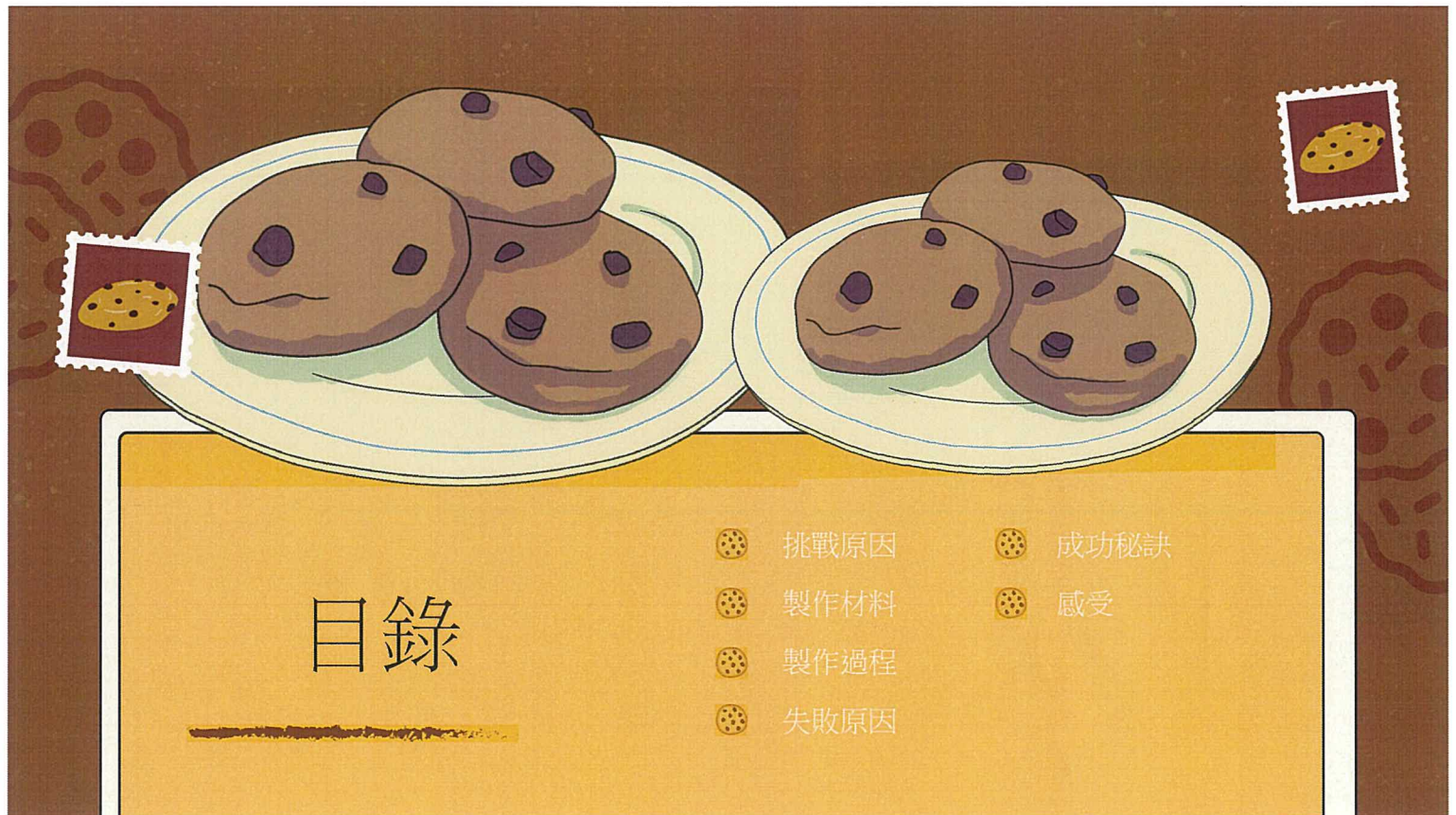


# 暑假挑戰任務

自學製造曲奇

梁芷晴





# 目錄

- 🍪 挑戰原因
- 🍪 製作材料
- 🍪 製作過程
- 🍪 失敗原因
- 🍪 成功秘訣
- 🍪 感受







# 挑戰原因

我非常喜歡吃曲奇，於是決定叫媽媽教我如何製作曲奇，這樣的話，即使媽媽需要工作，我仍然可以在家中自製曲奇。

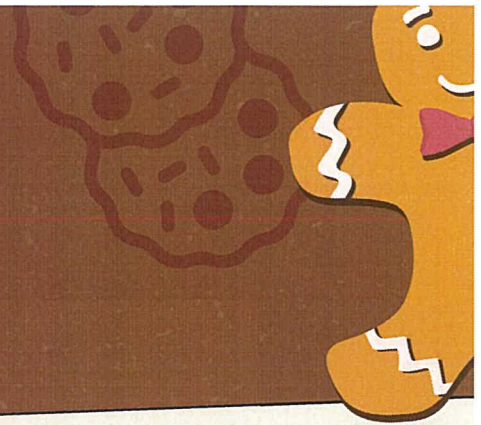




# 製作材料

包括：

- 麵粉。
- 糖
- 無鹽牛油
- 鹽
- 雲呢拿精油
- 朱古力粒







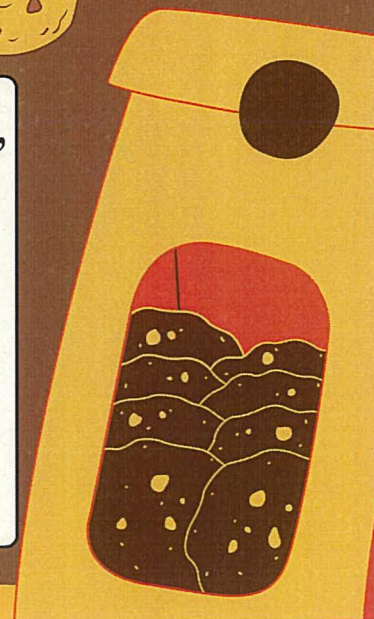
## 製作過程

預先將牛油解凍，將牛油、糖、鹽、雲呢拿油和麵粉混合，然後將粉團放入裱花袋，將粉團擠壓成我喜歡的圖案，最後放進焗爐**12**分鐘，便大功告成了。

## 失敗原因

第一次挑戰的時候曲奇的外表非常可愛，  
但是當我品嚐的時候卻發現味道非常之鹹，而且十分油

失敗原因：太多鹽





# 成功秘訣



秘訣一：製作過程中不要偷懶，要精準地量度每一個材料需要的份量  
秘訣二：要細心觀察焗爐之中的情況  
秘訣三：堅持到底



發現自己失敗的時候感到非常灰心，覺得自己為什麼不能像媽媽一樣每一次都成功，但是當我再一次嘗試，然後成功之後，發現原來自己離成功只差一步所以明白到下次不要這麼快就感到失落，而是要多次嘗試



感受







芷晴:

欣賞你的努力和嘗試!  
你能細心地觀察及  
不放棄,最後能品嚐  
美味的曲奇。Yummy~

