



畜產加工實習

越南料理製作

生春捲製作材料

生菜、小黃瓜、胡蘿蔔、米線

蝦仁、豬五花、雞蛋、越南火腿

醬汁：蒜頭、辣椒、香菜、檸檬

魚露、糖、開水、味精



製作步驟

1. 將五花肉、越南火腿及蝦仁水煮熟備用
2. 雞蛋打散煎成圓形後切絲
3. 胡蘿蔔、小黃瓜及越南火腿切成條狀備用
4. 五花肉切成薄片備用
5. 將 1 ~ 4 依個人喜好和煮熟的米線包入生菜內，並加入醬汁

醬汁做法：

1. 蒜頭剝皮後與辣椒切碎
2. 放入魚露、味精、開水和糖
3. 加入香菜及檸檬

成品



心得感想

此次實習課老師請來了環球科技大學的越南籍學生來當講師，教導我們製作他們家鄉的美食，三位講師也都非常的厲害，對我們的態度也很溫柔很好相處，雖然飲食文化多少有些差異，但是嘗試過後發現是很美味的(而且像我朋友不喜歡吃香菜也可以選擇不加~)，謝謝老師的規劃，以及講師特地到我們學校講課。