

親子活動：迷你PIZZA

透過親子烹飪活動，和孩子一起創造出幸福親子時間吧！

*活動內容煮食部分，請務必在成人在場指導下進行，並嚴格規範兒童與火源、熱水之安全距離。

(一) 基本材料

1. 餃子皮-----6 塊
2. 粟米粒-----適量
3. 腸仔-----適量
4. 茄汁-----適量
5. 碎芝士-----適量



(網絡圖片)

(二) 基本步驟

1. 用湯匙在餃子皮上均勻塗上茄汁。
2. 將腸仔切粒，備用。
3. 在餃子皮再放上粟米和腸仔，最後灑上碎芝士。
4. 放入預熱焗爐 180 度焗 18 分鐘。或可用平底鑊蓋上鍋蓋，中火慢煎 4 至 5 分鐘。

(三) Tips :

1. 可設計不同形狀的迷你 Pizza。
2. 可加入不同的配料，如吞拿魚、熟雞肉、火腿、雜豆、雜椒、菠蘿等。
3. 可選用千島醬代替茄汁。
4. 塗上茄汁時，餃子皮的邊不要塗上茄汁，方便拿起迷你 Pizza。

(四) 活動內容及程度

	量度材料的份量	混合材料	在餃子皮放上配料	用膠刀將腸仔切粒	計劃配料	在家人指導下放入預熱焗爐	在家人指導下煎迷你 Pizza
幼兒	😊	😊	😊	😊	😊		
小一至小三	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊
小三至小六	😊	😊	😊	😊	😊	😊	😊

(可因應兒童的能力調整)

食譜來源：家庭生活易網頁

(五) 對應之校本主題：

Social Intelligence. 社交智慧 Curiosity. 好奇創新