

## 2023 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

### 大專/社會組 科學文章表單

文章題目： 做炒飯好吃的秘訣

文章內容： ( 限 500 字~1,500 字 )

用本人來做炒飯的製作過程

準備材料： 昨天晚餐沒吃完的冰米飯、雞蛋、蔥、醬油、鹽

1. 可以先把冰米飯放置桌上冷卻以免下鍋時都是結塊狀的很難處理
2. 先把油加入鍋中做加熱的動作，再把蛋打散加入鍋中，記得把火轉至於接近小火，以免蛋太快煎熟而被煎得焦黑
3. 將桌上的米飯放入鍋中，然後進行翻炒，也可以利用鍋鏟去壓米飯，讓米飯更快散開
4. 加入你所需要多少的蔥，加入鍋中快速翻炒一下
5. 加入兩大匙的醬油，再繼續進行翻炒均勻，讓美些飯都能沾到醬油，這樣能讓飯炒得更加有它的香味
6. 最後再加入少許的鹽，翻炒均勻，就可以出鍋了



參考資料

圖片來源：<https://world.taobao.com/qingdan/235621694138.htm>

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
  - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
  - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt

- 字體行距，以固定行高 20 點為原則