


12/02/18

全新版華語第五冊 第四課 爸爸下廚


1. 第四課 A 本 & B 本
2. 第四課 A 本 p. 22 ~ p. 23 Project
範例

咖哩牛肉燴飯


材料：咖哩塊（一二五公克）、牛肉（三〇〇公克）、洋蔥兩個、馬鈴薯兩個、紅蘿蔔一條、沙拉油三大匙、水四碗、白米飯六大盤。（六人份）



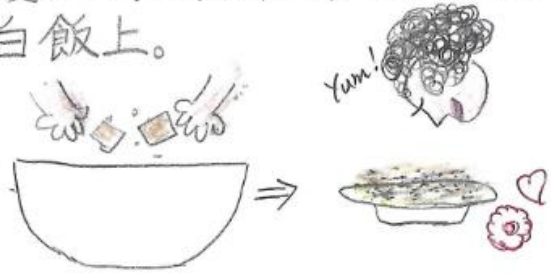
作法：1. 用沙拉油熱鍋，再將切成適當大小的肉塊、蔬菜下鍋炒熱。



2. 加水煮沸，用中小火把材料慢煮到軟軟的容易入口。



3. 暫時熄火，加入撥開的咖哩塊，攪拌融化，再用小火慢煮到稠稠的，可以淋在白飯上。



回家功課：

1. 完成第四課 A 本 和 B 本
2. 完成第四課 A 本 p. 22 ~ p. 23 Project

班級網站：<https://myanglanguage.webs.com/6th-grade-chinese-zhuyin>