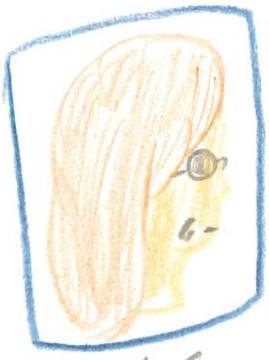
暑期繪本

作：温梓瑜(21)5D

角色介紹



老師

同學們

同學甲

同學乙

同學丙

同學丁

我(主角)

故事一(暑期自學時間表)

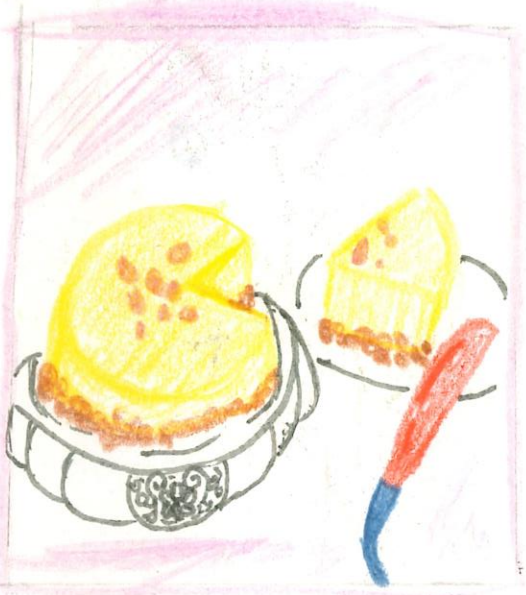
故事二(同學的技能)

故事三(暑假的見聞)

各位同學，可以告訴我你們的暑假自學時間表嗎？

故事一

估汉凍餅



每逢星期一 2:45 p.m. 我者
會學估文 凍餅

我每逢星期二和四都會在2:00p.m.上羽毛球班。

我在週六會上幼童軍。

我在週日有歌劇班。

星期	時間	課堂
星期一	2:45p.m.	凍餅班
星期二	2:00p.m.	羽毛球
星期四	2:00p.m.	羽毛球
星期六	3:30p.m.	幼童軍
星期日	1:10p.m.	哥仔劇班

以上就是我的星期自學時間表

學習心得

你們想不想知道我在暑假的感想呢？我告訴你吧！

我每星期二和四都有羽球班。在最後一堂時，我覺得自己上完這些堂後體力好了很多。

接著，我上幼童軍時就學了很多實用的繩結。那些結讓我在日常生活中方便了好多。

然後，我在歌劇班學會了不同的角色扮演。

還有，我在烹飪班做了好幾個蛋餅帶回家。媽媽開心極了。

最後，我在暑期田徑班中學了不少東西。令自己跑得快了一點。

(完)

你暑假學了甚麼？我學了扭氣球。

我學了做凍餅。做凍餅的方法如下。

製作朱古力凍餅

材料：

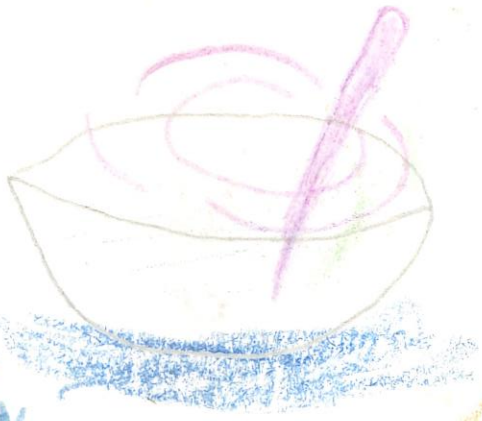
消化餅
牛油(已溶)
淡忌廉
砂糖
黑朱古力
牛奶
水
魚膠粉

1. 消化餅壓碎，加牛油再攪拌，壓在模底

故事二

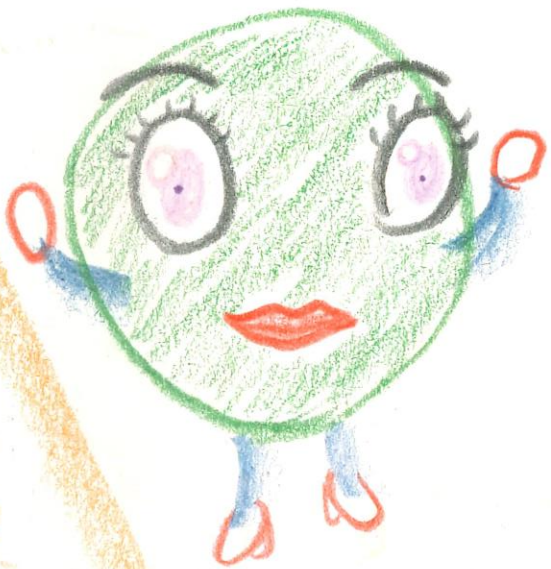
2. 淡忌廉加糖，
打至干成

3. 魚膠粉加水拌勻，用熱水座溶，其間不斷搞拌



煮熱水

4. 黑糖吉力和牛奶用熱水溶解



5. 順滑加入(4)拌至無顆粒粉水

6.將1/3淡忌廉加入(5)拌勻.將混合物倒回餘下的2/3淡忌廉中拌勻

7.倒入模具裏.放入雪櫃4-6小時完成

心得

你對做凍餅的感想是甚麼？

我很慶幸能上凍餅班，因為能學到做不同的凍餅的方法。而且我還可以每天做美味的飯後甜品。媽媽不用再花錢買蛋糕了。

（完）

故事三

這個暑假你去了那裏？

有甚麼見聞？

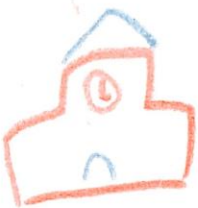
4灣（宜蘭）

我的見聞是：

空氣清新

很多人騎機車

有繩網、有行山徑



小學很大

有大草地兼公園

學了甚麼？

在颱風時騎
單車和上鏈

（完）