

谷歌翻譯器在生活上 的運用 與 居家食物儲備方法



華心社2017年
11月18日(星期六)
11:00AM~1:00PM





谷歌翻譯器



iOS 蘋果系統



Android 安卓系統



相機即時翻譯功能



拍照選項翻譯

與

綠眼睛即時翻譯

方



● 和スイーツに…

わらびもちやあんみつ

Align Text

などにさっとふりかけて、
ワンランクUPのデザート
としてお楽しみください。



和スイーツに…わらひもちやあんみつなどにさっとふりかけて、ワンランクUPのデザートとしてお楽しみ ×

快速传播日式甜米饼和糕点等，享受它作为一个缺口的甜点



上がり方

茶ラテに

20mlの
飲みください。

和スイーツに…

わらひもちやあんみつ
などにさっとふりかけて、
ワンランクUPのデザート
としてお楽しみください。



Chinese

Instant translation

OK 好

Get instant translation with your camera
by downloading an offline translation file.

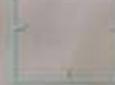
 Translation file (34.4 MB)

74,481 MB storage available

CANCEL

DOWNLOAD

Align Text



Download completed



鄭雅文

全美中文教師聯合總會 教育研究發展委員會 執行委員

洛杉磯華語文數位學習中心示範點數位培訓講師

加州加州華裔 2013~2014 會長

多了一個可 畫面立即翻 譯的綠眼睛

[摘要]

BY and 在近幾年的行動教室運作上，我們發現行動教室在教學上遇到許多問題和探索。我們針對學校設計出行 move agronomy mode 。 in order to rotten fill week days kiu school 上課時間不足 of the shortcomings 。並於 2014 年正式在學校推出行動教室，主導 type - catering learn lead course 。並進行廣泛的教學運用。

行動教室：Weebly 雲教室建立與 LINE 平台組合



칼국수 반죽 및 요리방법



4-5
인분

1. 해표밀가루 500 g에 물 250 ml를 넣어 반죽한 후 비닐봉지에 싸서 20~30분간 숙성시켜줍니다.
2. 반죽을 밀대로 밀어 펴준 후 접어 적당한 폭으로 자릅니다.
3. 기호에 맞게 멸치나 조개 등을 넣어 끓인 육수에 면을 넣고 호박, 감자등을 넣어 끓여줍니다.

수제비 반죽 및 요리방법



4-5
인분

1. 해표밀가루 500 g에 물 270 ml를 넣어 반죽한 후 비닐봉지에 싸서 20~30분간 숙성시켜줍니다.
2. 숙성된 반죽을 조금씩 뜯어 펴준 후 끓는 육수에 넣어 10분간 끓여줍니다.
3. 기호에 맞게 멸치나 조개 등을 넣어 끓인 육수에 반죽을 넣고 호박, 감자등을 넣어 끓여줍니다.

2~3인분

칼국수

해표밀가루 250 g + 물 130 ml

4~5인분

해표밀가루 500 g + 물 250 ml



dough and cooking methods



4-5
인분

dough and cooking methods



4-5
servings

1. 해표밀가루 500 g에 물 250 ml를 넣어 반죽한 후 wrapped in a plastic bag 20~30분간 숙성시켜줍니다. the.
2. the dough push then fold proper width 자릅니다. put boiled in my shellfish , etc. to fit anchovy the education 수에 if put the pumpkin , potatoes , and put.

2~3인분

Kalguksu

해표밀가루 250 g + 물 150 ml

Instant ON

4~5인분

해표밀가루 500 g + 물 250 ml



到超級市場試試吧!

PREMIUM

NOODLES / PANCAKES / DUMPLINGS



해표

전문가가 먼저 찾는

밀가루

중력 수제비, 칼국수, 부침, 만두용

—WHEAT FLOUR—

PREMIUM QUALITY

100%
밀/無표백

2.5 kg
95% KFDA

Nutrition Facts

Total Fat	1g
Saturated Fat	0g
Trans Fat	0g
Cholesterol	0mg
Sodium	100mg
Calories	360
Total Carbohydrates	75g
Protein	4g
Dietary Fiber	2g

제작국가
한국
제조업체
해표
판매처
해표

해표 밀가루로 요리하세요

칼국수 반죽 및 요리방법



4~5
인분

- 해표밀가루 500 g에 물 250 ml를 넣어 반죽한 후 비닐봉지에 쌩이 20~30분간 숙성시켜줍니다.
- 반죽을 일정한 양으로 풀어 펴준 후 접어 막판 끝으로 거룹니다.
- 기호에 맞게 멸치나 조개 등을 넣어 굽는 육수에 냄수 넣고 호박, 감자등을 넣어 끓여 끓여줍니다.

수제비 반죽 및 요리방법



4~5
인분

- 해표밀가루 500 g에 물 270 ml를 넣어 반죽한 후 비닐봉지에 쌩이 20~30분간 숙성시켜줍니다.
- 숙성된 반죽을 조금씩 끊어 티준 후 끓는 육수에 넣어 10분간 끓여줍니다.
- 기호에 맞게 멸치나 조개 등은 넣어 굽는 육수에 반죽을 넣고 호박, 감자등을 넣어 끓여 끓여줍니다.

2~3인분

4~5인분

칼국수	해표밀가루 250 g + 물 130 ml	해표밀가루 500 g + 물 250 ml
수제비	해표밀가루 250 g + 물 140 ml	해표밀가루 500 g + 물 270 ml
부침	해표밀가루 500 g + 물 800~850 ml	
만두	해표밀가루 500 g + 물 250 ml	

* 씹어컬 기준, 밀가루를 가득 채우면
약 110 g, 물을 가득 채우면
180 ml입니다.

* 반죽을 충분히 치면 후 비닐봉지에
싸서 냉장고에 20~30분간 숙성
시킨면 맛이 더 좋겠때입니다.



OTHER

過多食物的處理



與

優質食物的保存





買了10磅的
胡蘿蔔
你怎麼辦？





真空塑料袋

風乾

冷凍

鋁罐頭

玻璃罐頭

曬乾

真空鋁箔包

脫水

醃漬

智慧冰箱内建摄影机 CES电子展亮相



ntdtv.com



Family Hub

Get Connected,
Get Closer to Your Family



SAMSUNG



智慧冰箱內建攝影機 CES電子展亮相

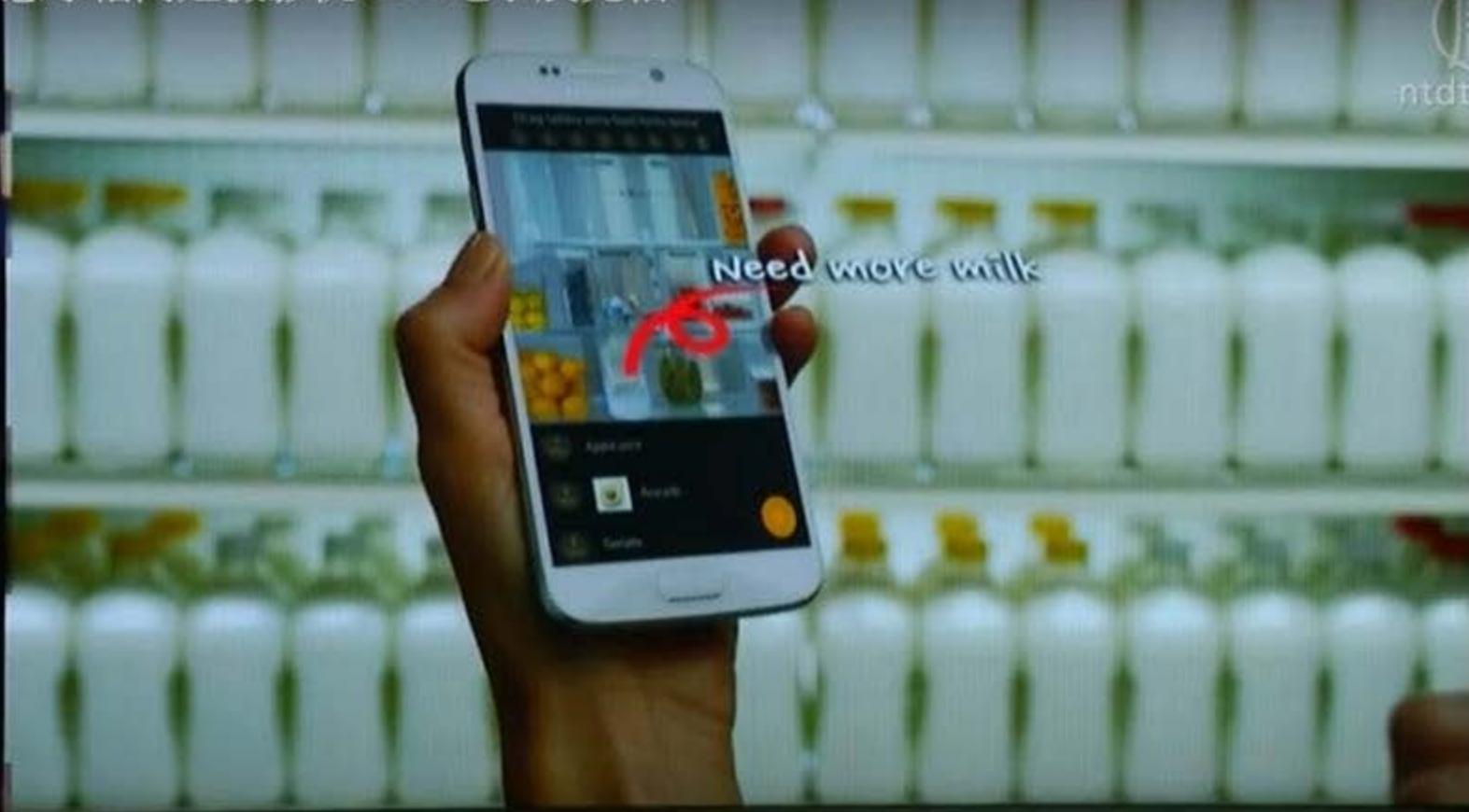
Exit full screen



0:01 / 1:48



智慧冰箱内建摄影机 CES电子展亮相



ntdtv.com

Settings

▶ ▶ 🔍 0:14 / 1:48





冷冻室



星期四社長的晚餐



冷藏室





MASON JARS

70610 00105



12 (8 OZ)
JELLY JARS

MADE IN USA

Kerr®



FREEZER SAFE

REGULAR MOUTH

Quilted Crystal®
Jelly Jars (8 OZ)

With lids & bands
For preserving food



The brand you trust
BPA FREE

14400 61000



12 (16 OZ)
MASON JARS

Ball®



The brand you trust
BPA FREE



MASON JARS

MASON JARS













華心社祝福大家
2017感恩節快樂!!

