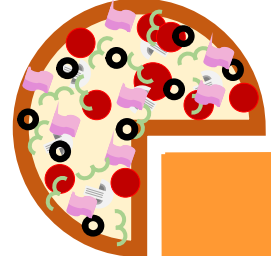
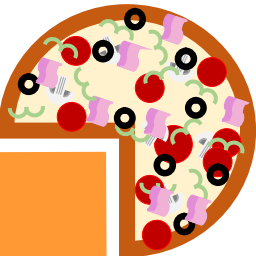
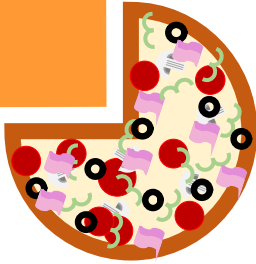


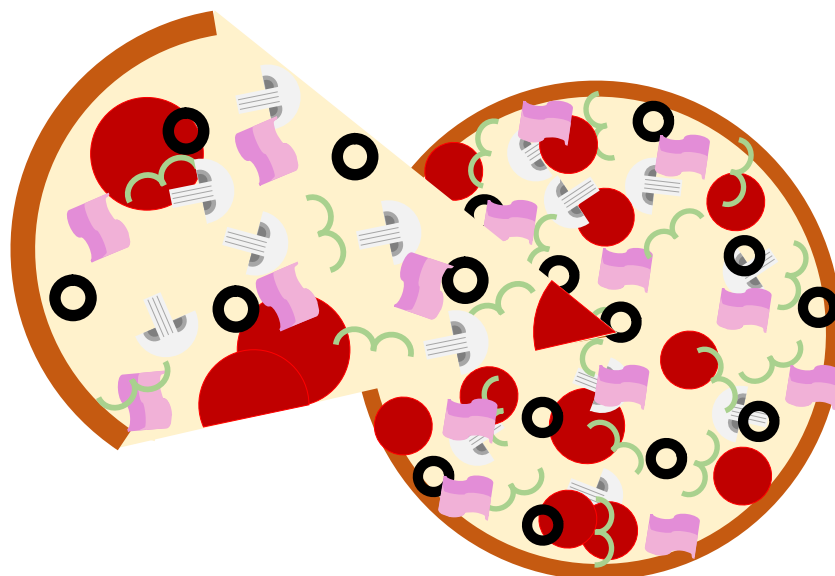
맛있는

도피아 피자 만들기



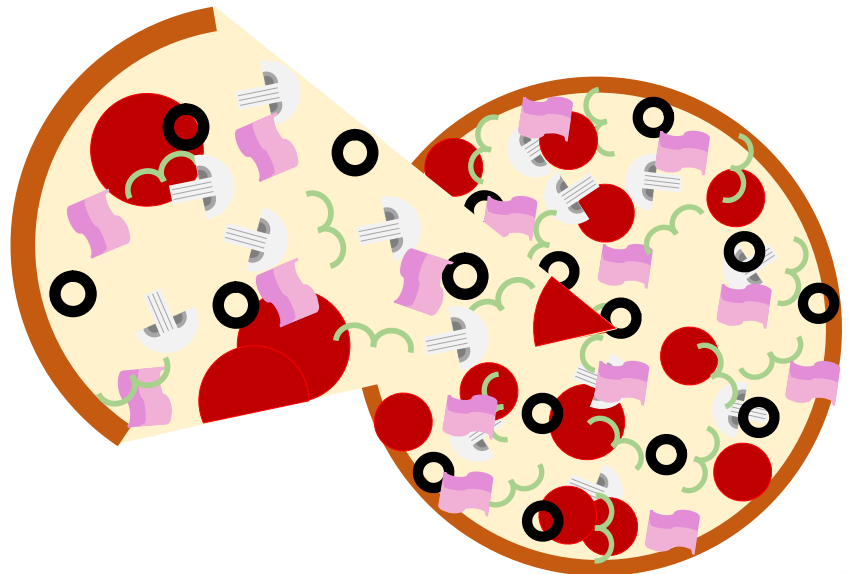


피자! 하면
떠오르는
경험이 있나요?





여러분이
알고 있는
피자의 종류는
무엇이 있나요?





피자의 종류





**피자의 이름은
주로 재료의 이름으로
만듭니다.**

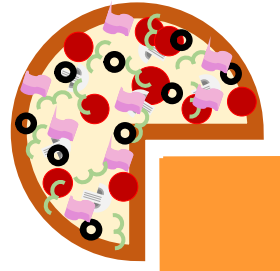
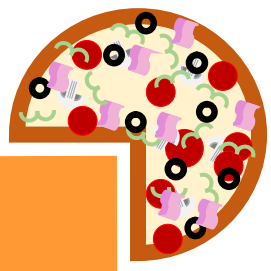


피자의 종류





또피아 피자를
만들어봅시다!





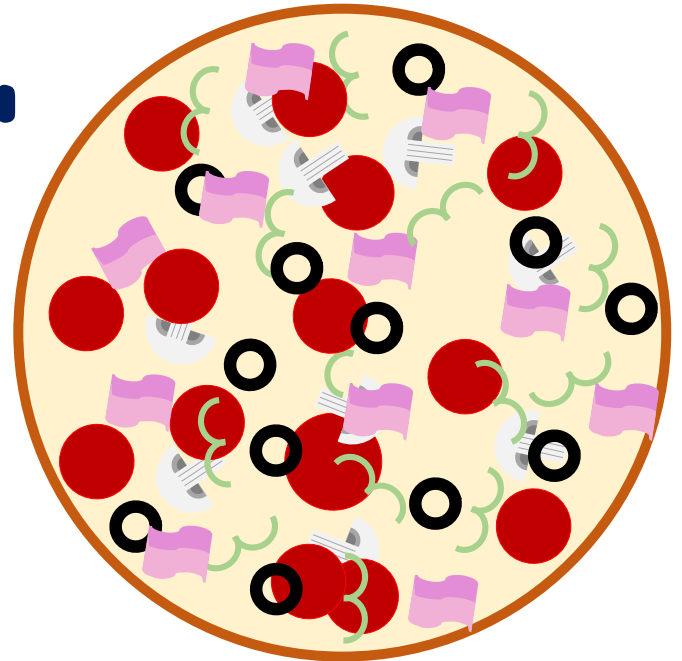
다양한 피자의 종류를 보고,
만들고 싶은 피자를
골라봅시다.

1



내가 만들 피자를 골라봅시다.

오늘 만들
또띠아 피자는
"베이컨 피자"
입니다.



2



피자재료를 준비합니다.





피자재료를 준비합니다.



양송이



마늘



소시지



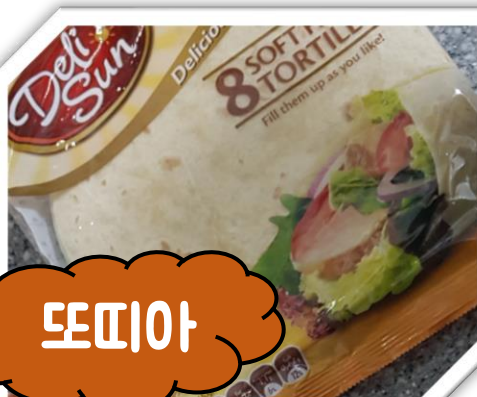
피자치즈



통조림
옥수수



베이컨



또띠아



토마토
소스



양파



1. 도마 위에 재료를 놓습니다.

2. 칼을 잡고 재료를 자릅니다.

칼을 사용할 때는
손이 다치지 않게
조심해야 합니다.

3



재료를 손질합니다.



베이컨



마늘



양송이



3



재료를 손질합니다.



소시지



양파





1. 가스레인지에 불을 올립니다.

2. 재료를 넣고 볶습니다.

불을 사용할 때는
손이 데지 않도록
조심합니다.

4



재료를 조리합니다.



4



재료를 조리합니다.



5



또피아를 놓고 재료를 올립니다.

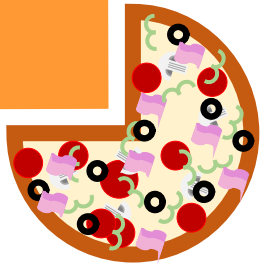


6



불에 올려서 익힙니다.





영상을 보고,
함께 만들어봅시다.

