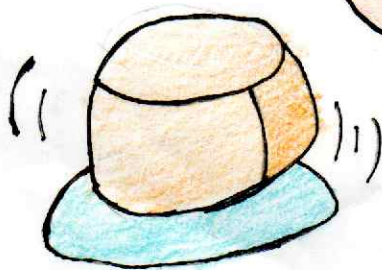



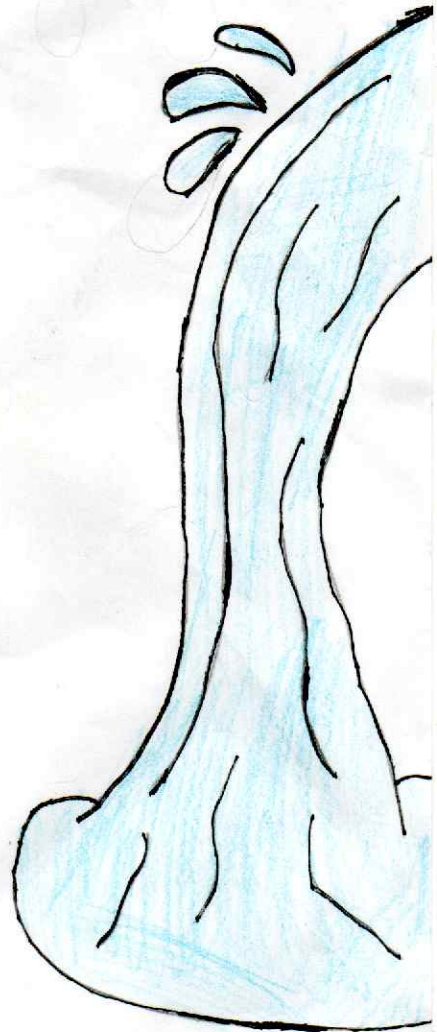
果




凍

的

誕生



作者：林佳禎 蔡承洵  
黃柏彰 劉宸睿





# 實驗器材

1. 果凍粉

2. 水、冰塊

3. 糖、模具

實驗假設：果凍粉的多少對於成品的影響

操縱變因：果凍粉加的量

控制變因：冰的量、糖的量、冷凍時間

應變變因：果凍粉加得越多，成品就越硬；  
果凍粉加得越少，成品就越軟



# 寶馬會步馬取

1. 將不同量的粉加入 150 ml 的沸水 (90°C 以上) 攪拌至完全溶解。

2. 倒入模具內待涼後，冷藏至凝固即可食用。



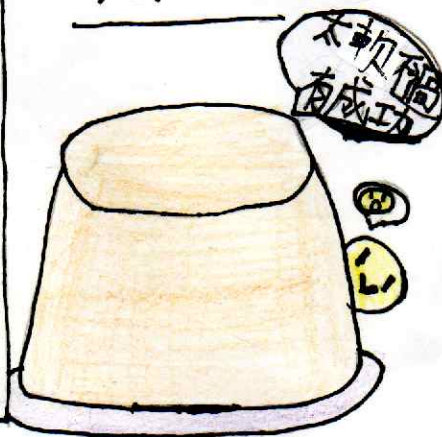


# 實馬驗結果



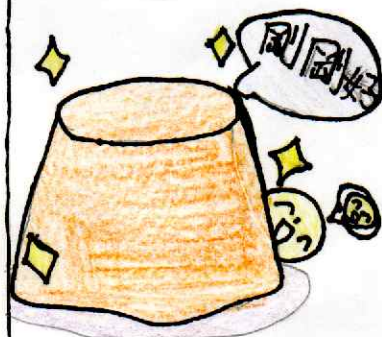
數值  
果凍粉：  
一平匙 3g  
水：150ml  
冷凍時間：1hr

成品



數值  
果凍粉：  
二平匙 6g  
水：150ml  
冷凍時間：1hr

成品



數值  
果凍粉：  
三平匙 9g  
水：150ml  
冷凍時間：1hr

成品





# 結 論

當果凍粉加到9g或以上時,做  
出來的成品將無法凝固成功

果凍粉加到3g~5g時,做出來  
的成品雖然會成功,但做出來  
的成效很差,會黏在杯子上,只

有果凍粉加6g時,它的軟硬  
程度才能在剛剛好的階段!

證明果凍粉加越多,果凍凝  
固績效越低;果凍粉加得愈少,  
凝固績效越好!