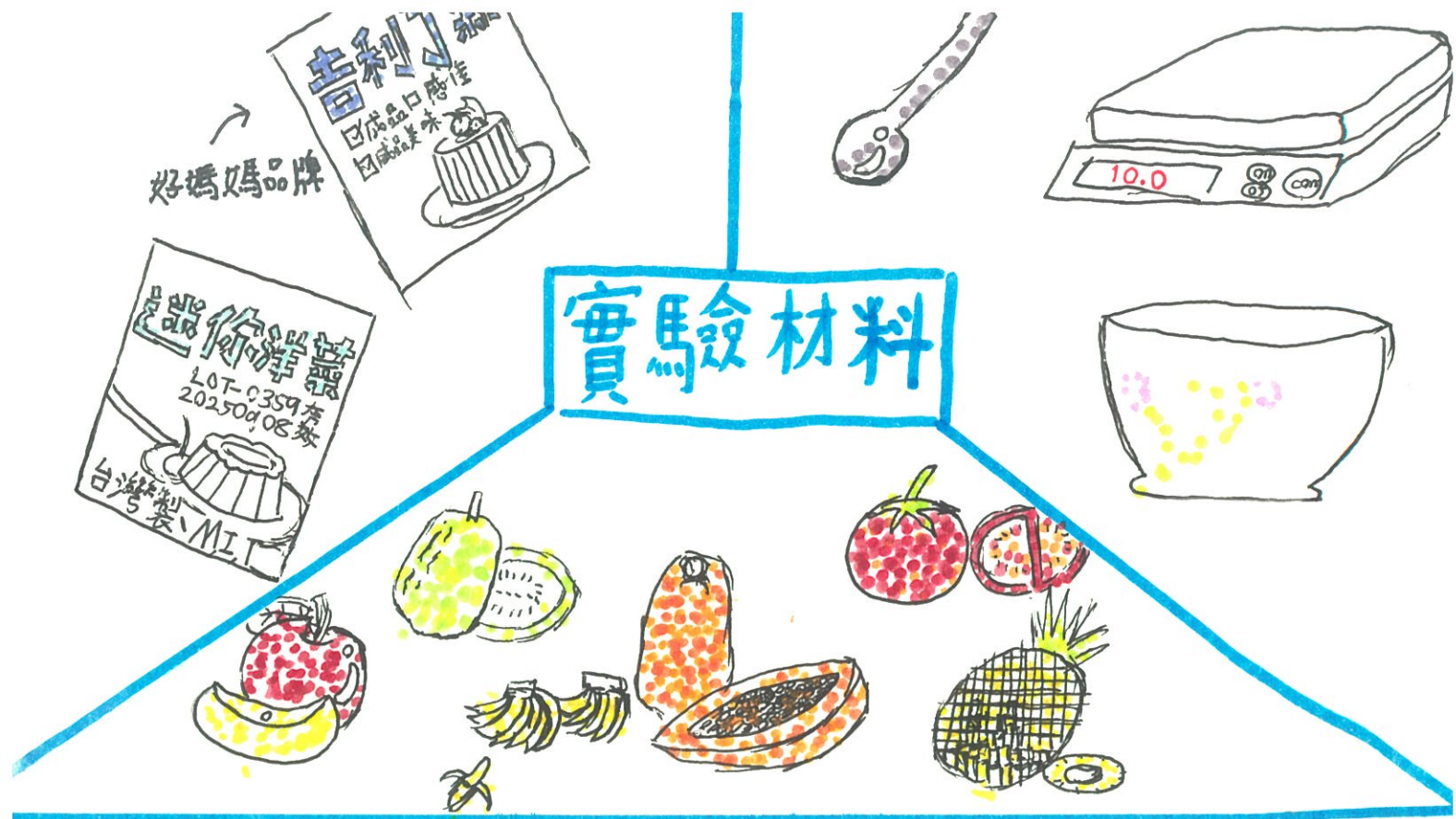


果然有西烤

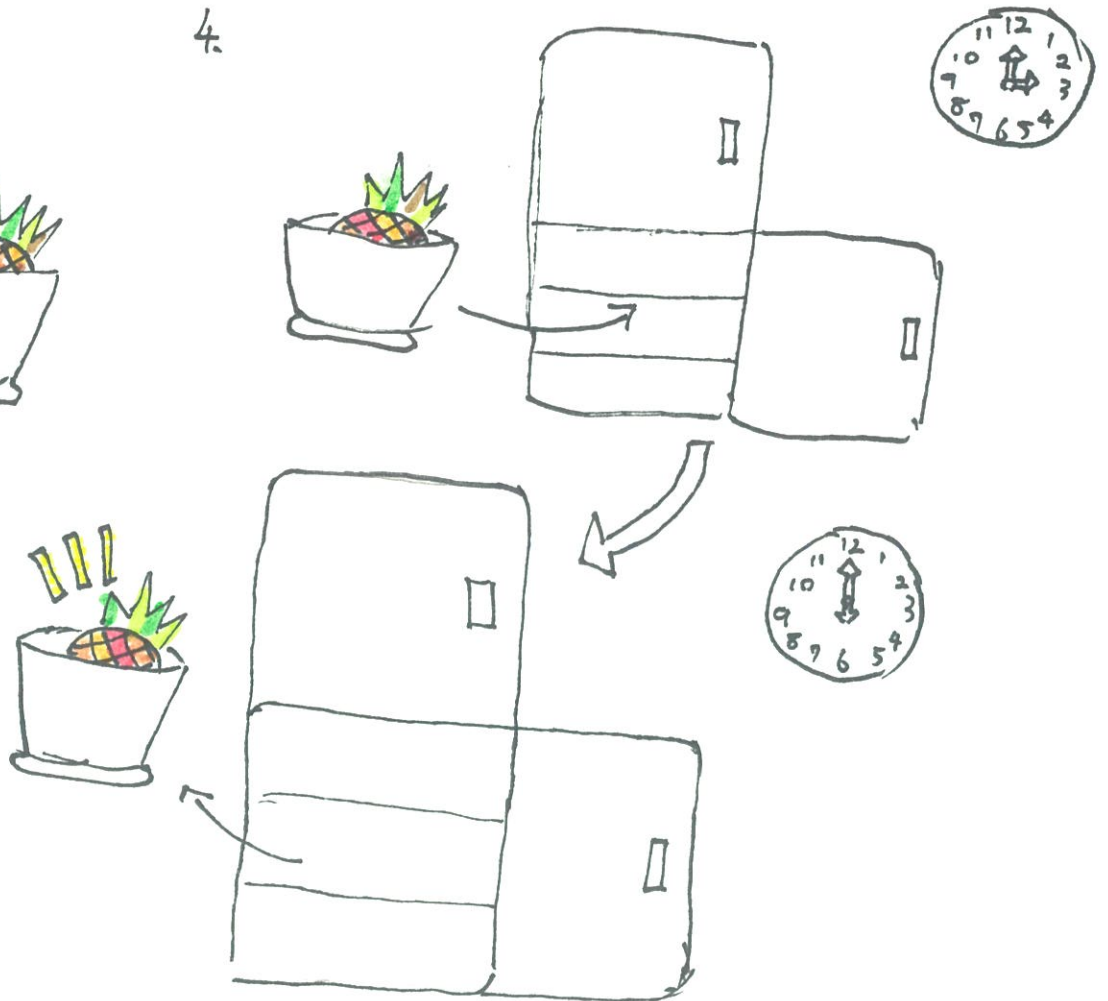
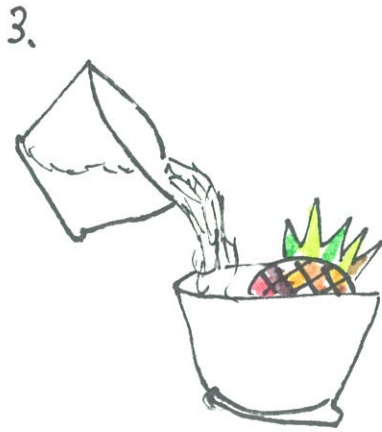
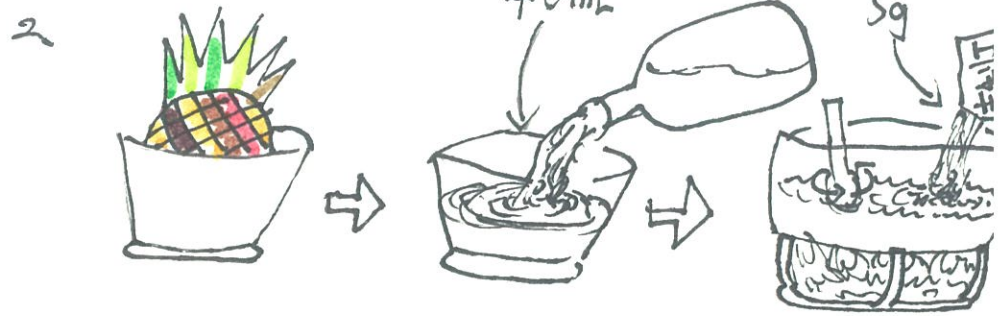
作者：鄭如恩、黃于菲、張恩樑、沈子宸

我們在網路上看到了一篇關於水果酵素與果凍粉的祕辛，裡面還說不同水果酵素會受吉利丁粉的影響，成凍效果不同，所以我們決定要實驗看看到底(成凍)情形如何呢？



實驗原理

果凍粉是一種混合類的加工膠質，分成動物性和植物性。動物性的吉利丁粉受到水果中的西素影響而無法凝固成果凍。植物性的洋菜粉製成後成新鮮水果果凍沒有明顯受到水果西素的影響。



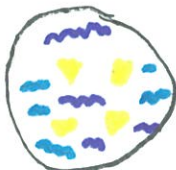



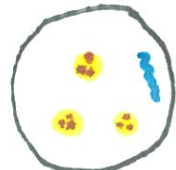
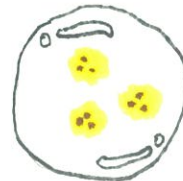






1. 先切10g的水果在碗裡

2. 將⁵g的吉利丁粉_{洋菜粉}倒入⁴⁰100mL的水攪拌均勻，再加熱到完全溶在水中。

3. 攪拌均勻後，倒入圖①的水果碗裡

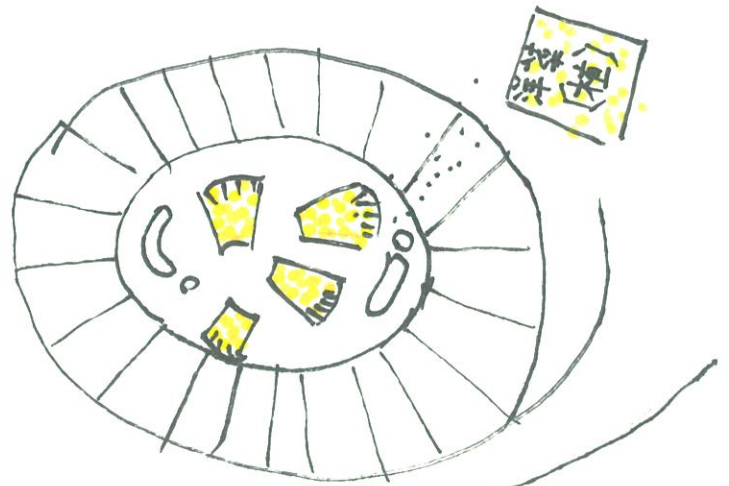
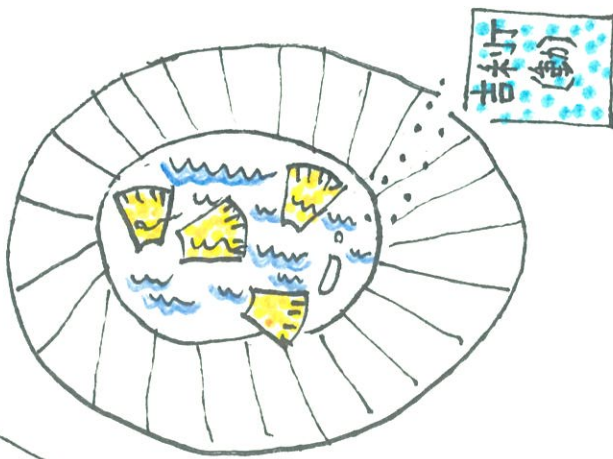
4. 放入冰箱冷藏2小時後，觀察果凍成形狀況



		果凍粉種類	
水果種類		吉利丁	洋菜粉
有 酵 素	鳳梨	 水水的	 結凍
	木瓜	 半水 半結凍	 結凍
	香蕉	 不完全 結凍	 結凍
無 酵 素	蕃茄	 結凍	 結凍
	蘋果	 結凍	 結凍
	芭樂	 結凍	 結凍

1、動物性的吉利丁粉受新鮮水果酵素的影響無法凝固成果凍，適合沒有酵素的水果。

2、使用植物性的洋菜粉製做果凍不受新鮮水果酵素影響，適合各種水果。



注意事項

1. 使用刀子時，請放慢速度。
2. 將水加熱時，請小心使用加熱器。
3. 如果想將果凍變好吃，可加入果汁 or 糖。

謝謝觀賞！

