

# 2024 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

## 普高組 成果報告表單

<b>題目名稱：泡麵蒸蛋</b>
<b>一、摘要</b>
學校物理探究實驗課，需要實作蛋的實驗，正好我們這組想要實驗網路上的泡麵蒸蛋傳說，而選擇這個作為主題，我們想透過固定時間，改變湯頭味道，以及加熱方法，看會有甚麼變化。
<b>二、探究題目與動機</b>
在社交媒體上看到，一直沒機會嘗試動手做，正好藉此實驗網路上的傳說。 藉此機會了解到蛋在不同溫度下的變化，因為主題十分有趣，做了許多對照組 在過程中也觀察到用不同方式加熱會對結果產生甚麼變化。
<b>三、探究目的與假設</b>
想知道時間固定的話，改變泡麵湯頭口味以及加熱方法，出來的蒸蛋香味、外觀、口感等會有什麼差異。
<b>四、探究方法與驗證步驟</b>

利用泡麵剩下的湯，再將蛋液加入攪拌，由於我們是在學校做實驗，因此是用卡式爐。

1.泡麵剩下的湯

2.打入二顆雞蛋，打散變蛋液

3.將湯汁加入蛋液混合

4.用卡式爐加熱(都固定煮 14 分鐘，悶一分鐘，過程中蓋子不可全蓋，三種口味用此方法)。

5.用微波爐加熱(都固定煮 5 分鐘，中小火，二種口味用此方法)。

## 五、結論與生活應用

用最簡易的方法做出一種絕對不會失敗的蒸蛋，節省時間且剩下的湯頭也不會浪費，用一些小妙招為自己加餐。

我們總結出來最好吃的是來一客牛肉蔬菜>辛拉麵>合味道海鮮風味>拉麵道日式豚骨風味>

來一客鮮蝦魚板

來一客牛肉蔬菜是一開始我們認為期望值最低的，最後卻出乎我們意料的美味，以銷售量來說，這個口味不是最熱門的，我們平常也幾乎不會買此口味，我們認為應該是他的原湯最濃郁，加入蛋液混合後，完美融合。

辛拉麵的投票結果則位居第二，我們採集大家的意見後，發現是有些人不能接受辛拉麵的辣度，而導致結果與我們期待的有點落差。

合味道海鮮風味的味道偏日式蒸蛋，屬於對蒸蛋的既定印象，所以大家沒什麼記憶點，不過泡麵裡的料是最足的，吃起來口感還算豐富。

拉麵道日式豚骨風味，因原本的湯本就較清淡，而我們湯和蛋的比例沒抓好，湯太多，導

致蒸完的蛋食之無味。

來一客鮮蝦魚板的最大敗筆就是湯頭過鹹，吃完大家都拼命找水喝，有些人認為整體不搭，因此票數列為最低。



## 參考資料

<https://icook.tw/recipes/185071>

[https://www.youtube.com/watch?v=p\\_Q-7xg2sJ4](https://www.youtube.com/watch?v=p_Q-7xg2sJ4)

註：

1. 報告總頁數以 6 頁為上限。

2. 除摘要外，其餘各項皆可以用文字、手繪圖形或心智圖呈現。
3. 未使用本競賽官網提供「成果報告表單」格式投稿，將不予審查。
4. 建議格式如下：
  - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
  - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
  - 字體行距，以固定行高 20 點為原則
  - 表標題的排列方式為向表上方置中、對齊該表。圖標題的排列方式為向圖下方置中、對齊該圖