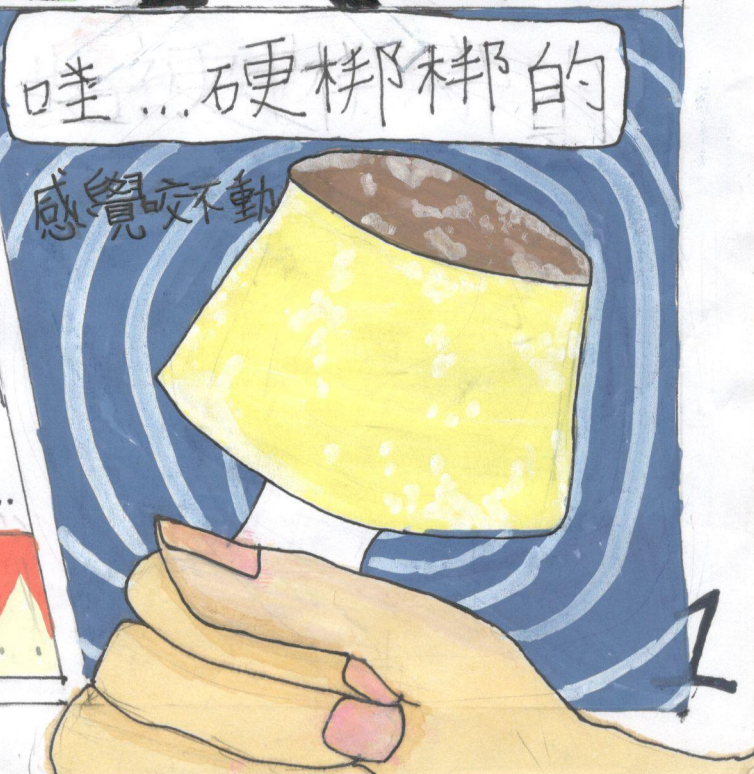
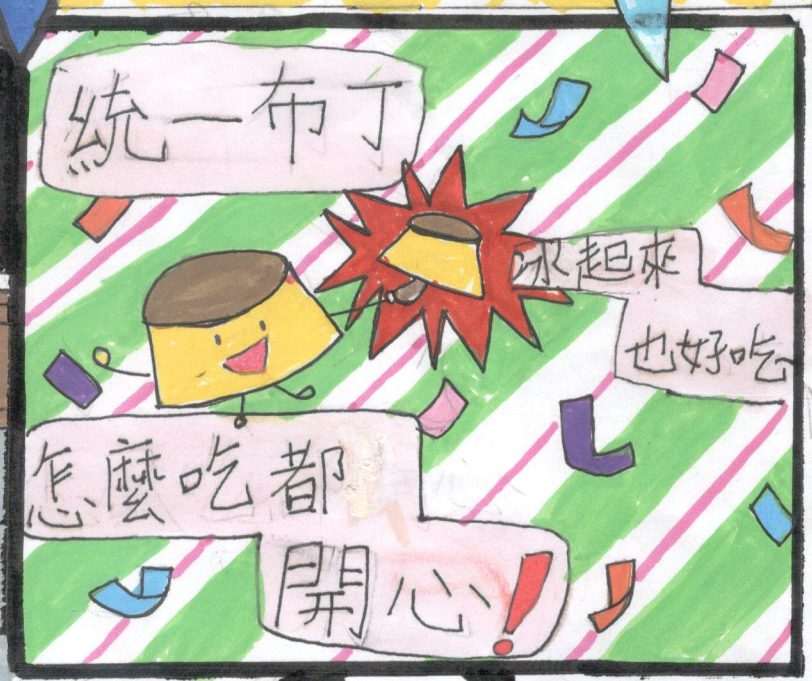
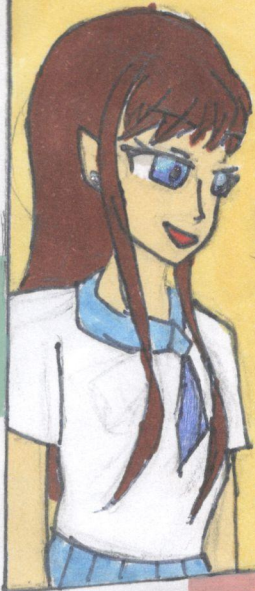


凍大風團圓





或許是妳冷
凍的時間太久
，也有可能布丁
本來就不適合
冷凍後
食用。



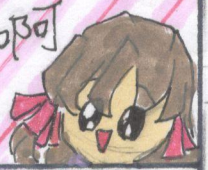
真的
咬不動

嗯...既然QQ彈彈
的布丁冷凍後會變
得硬梆梆的，
那其他有彈
性的食物是
不是也會這
樣呢？

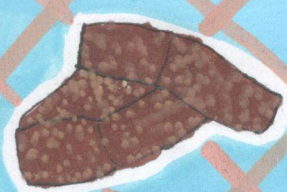


那我們來實驗看看吧！
將幾種有彈性的食材放
進冷凍庫不同時間，觀察
其彈性變化

好耶好耶



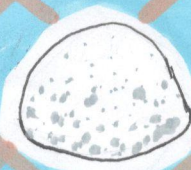
我們選擇幾種市面上買到的有彈性的食品：



黑糖涼糕



芋圓



麻糬

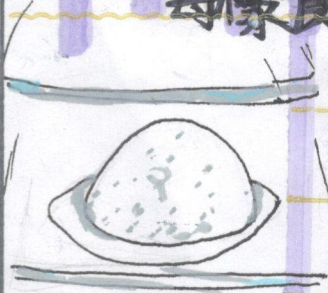


棉花糖



布丁

每樣食材都有未冷凍
冷凍1小時、
冷凍2小時、
冷凍3小時
四種狀態。



分別測量未施壓、
施壓50g、
施壓100g、
施壓150g
的高度。



數小時後...

做了好幾小時的
實驗終於好了。

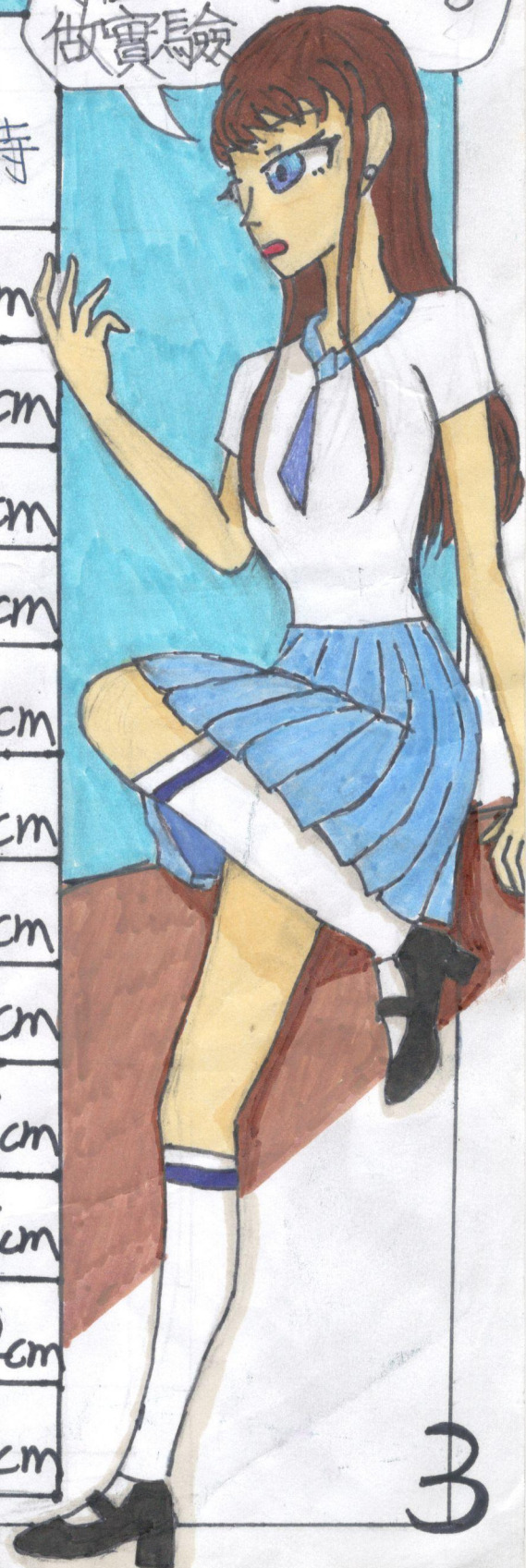
累死我了...



麻煩歸麻煩,但
還滿好玩的
不是嗎?來看看實
驗結果吧!

每個品項皆取50g
做實驗

品項	高度 施壓	冷凍時間	未	1	2	3
			冷凍	小時	小時	小時
黑 糖 涼 糕	0g		2cm	2cm	2cm	2cm
	50g		1.1cm	1.2cm	1.1cm	1.1cm
	100g		0.8cm	0.9cm	0.9cm	0.9cm
	150g		0.5cm	0.6cm	0.7cm	0.8cm
芋 圓	0g		1.1cm	1.1cm	1.1cm	1.2cm
	50g		0.9cm	1.1cm	1.1cm	1.2cm
	100g		0.8cm	1cm	1.1cm	1.2cm
	150g		0.7cm	1cm	1.1cm	1.2cm
麻 糰	0g		2.5cm	2.5cm	2.5cm	2.5cm
	50g		2.2cm	2.5cm	2.5cm	2.5cm
	100g		1.9cm	2.2cm	2.2cm	2.2cm
	150g		1.7cm	2cm	2cm	2cm



品項	高度 施壓	冷凍時間			
		未 冷凍	1 小時	2 小時	3 小時
棉花糖	0g	2.8cm	2.8cm	2.8cm	2.8cm
	50g	2.2cm	2.2cm	2.2cm	2.2cm
	100g	2cm	2cm	2cm	2cm
	150g	1.7cm	1.8cm	1.8cm	1.8cm
布丁	0g	1.5cm	1.5cm	1.5cm	1.5cm
	50g	1.3cm	1.5cm	1.5cm	1.5cm
	100g	1.1cm	1.5cm	1.5cm	1.5cm
	150g	1cm	1.5cm	1.5cm	1.5cm



在實驗後我們得知
 黑糖涼糕、麻糬、棉花糖
 冷凍三小時後仍QQ的有
 彈性；芋圓和布丁則很快
 就變得硬梆梆的。
 黑糖涼糕、麻糬可以
 試試冷凍來吃；芋
 圓和布丁冷凍後咬
 不動，不建議冰。

Thanks for

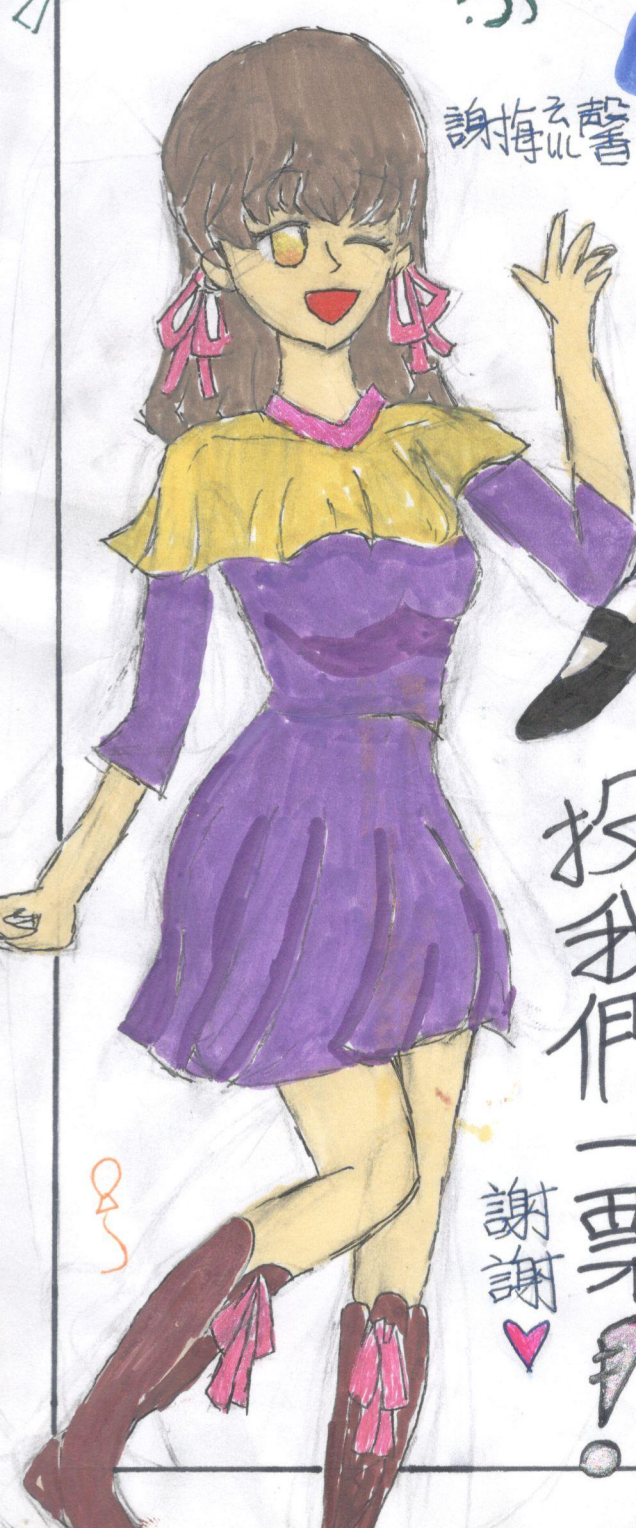
Una

許宸毓
Una

Watching

!S!

謝梅馨



感謝

拜拖大家

投我們一票!

謝謝

觀看

影片剪輯
蘇真誼
繪圖文字
謝梅馨
許宸毓