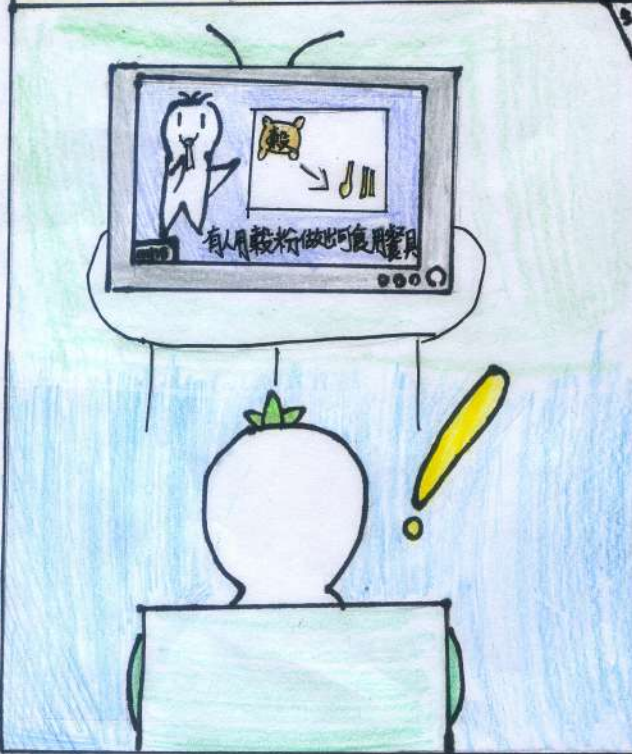
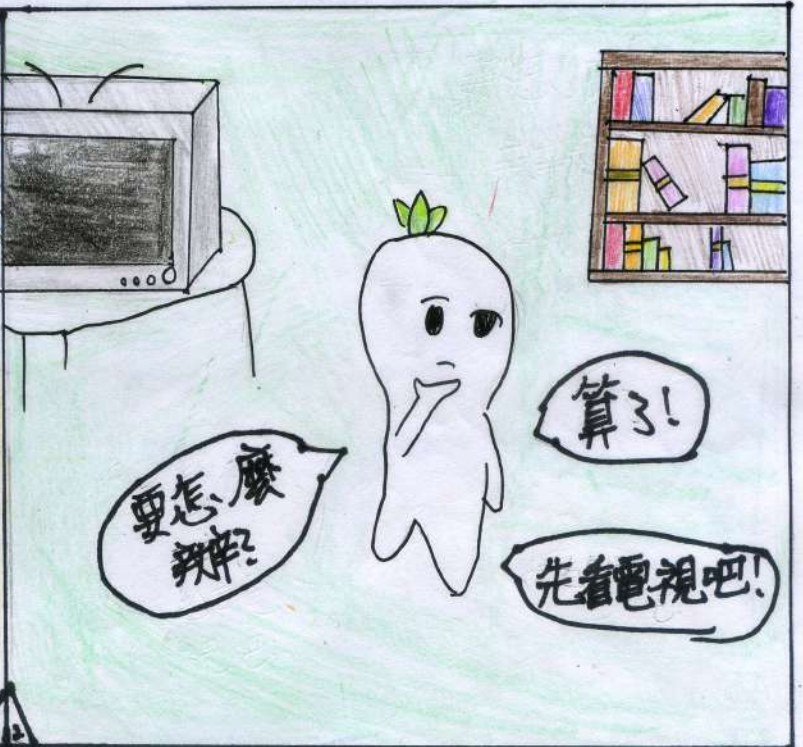
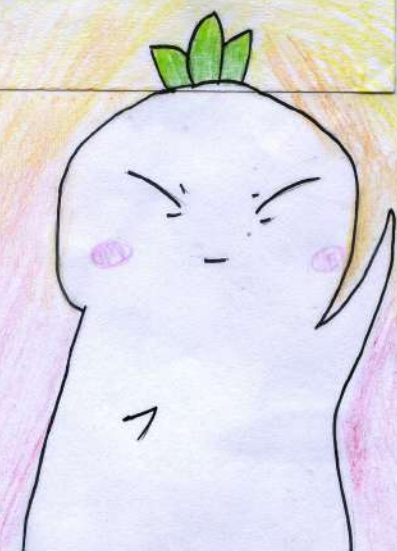


超越穀粉的極限

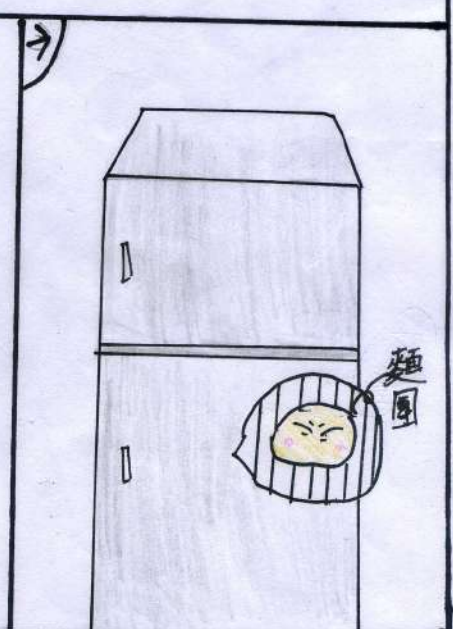
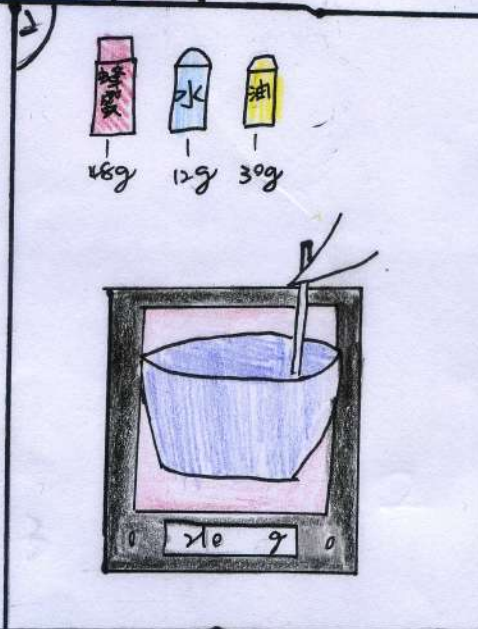
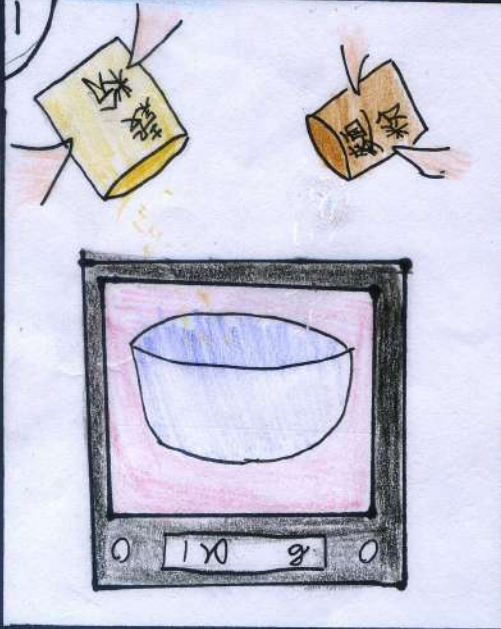


要記得準備～

- 小米粉
- 大麥粉
- 燕麥粉
- 電子秤
- 保鮮膜
- 烘焙紙
- 蜂蜜
- 油
- 水
- 模具
- 碗



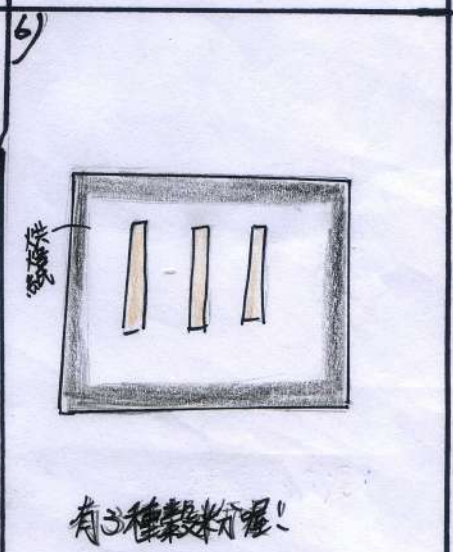
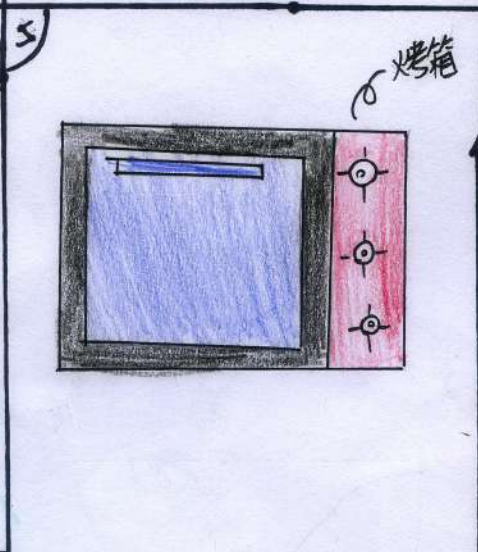
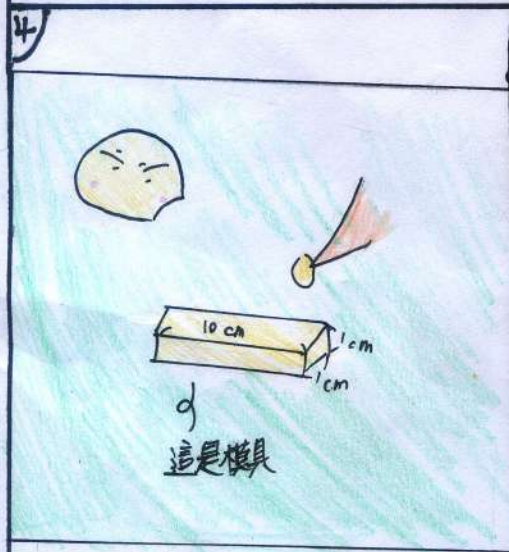
～製作穀粉餅乾～



秤36g的麵粉, 84g的穀粉過篩

麵粉+油+水+穀粉+蜂蜜=麵團

包保鮮膜後, 冷藏 30 min



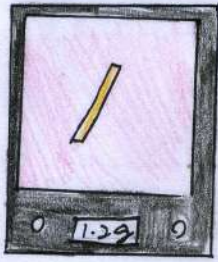
將麵團塞入模具, 並將麵團脫模放入烤盤

烤箱預熱 160° 10min 後 烤 20min

～穀粉餅乾完成!～

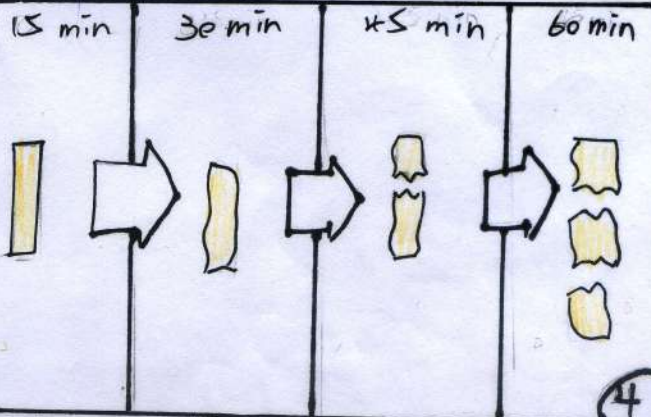
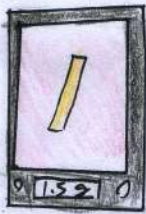
有3種穀粉喔!

測量吸水性 ~



測量未泡水的穀粉餅乾重量

餅乾放入水杯15 min後瀝乾30 s



測量吸水後重量，再放入水杯

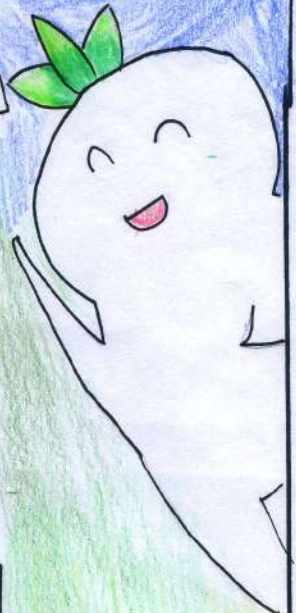
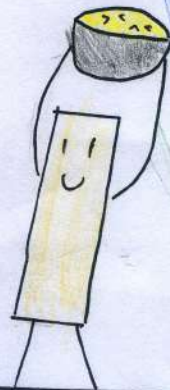
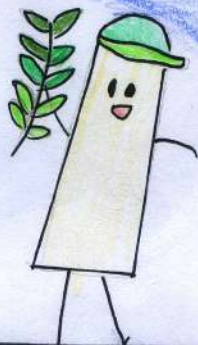
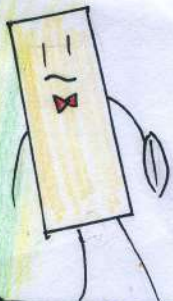
觀察穀粉外觀變化。

實驗結果

究竟誰是第一名呢？

第一名是大麥
粉餅乾，第二名則是小米
粉餅乾，第三名也就是我
們倒數第一名是燕麥粉餅
乾！！

記得
重複步驟 ~ 4
一共 4 次



大麥

2

小米

3

燕麥

0%測量硬度0%~

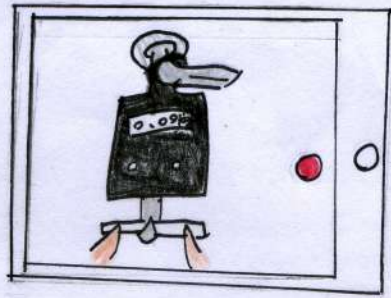
1)



將行李秤掛在門把上

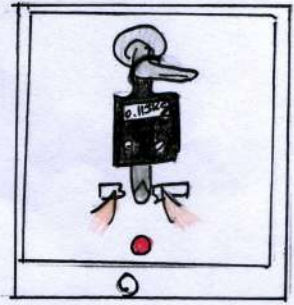
2)

錄影中



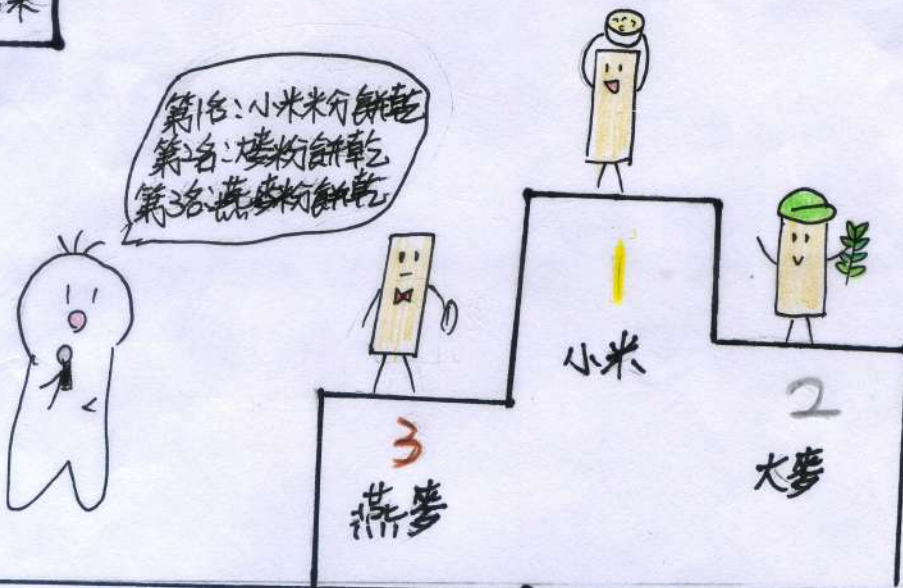
將餅乾中間戳出鉤子並錄下來

3)



看壓斷的瞬間多重並記錄下來

實驗結果



本次實驗結果

一、不同穀物餅乾之硬度比較

- 第1名: 小米粉餅乾 ☺
- 第2名: 大麥粉餅乾 ☹
- 第3名: 燕麥粉餅乾 ①

二、吸水性比較

- 第1名: 大麥粉餅乾 ☺
- 第2名: 小米粉餅乾 ☹
- 第3名: 燕麥粉餅乾 ①

三、找出最適合製作可食用湯匙之穀粉

因為吸水性 小米粉 > 大麥粉
 硬度 小米粉 > 大麥粉
 所以 小米粉最適合製成可食用餐具

