

## 【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

### 社會組 科學文章表單

文章題目：水餃冷水煮更好吃？

文章內容：（限 500 字~1,500 字）

外宿族又或是家庭主婦常常需要準備填飽肚子的下一餐，水餃是最方便不過的食物了，只需要水滾了將水餃丟下去等待他再次浮起來便可以食用。而你有沒有聽說過這樣的方法，煮水餃的時候再添加二到三次冷水，對於水餃的美味會更加分，究竟是甚麼原理呢？

通常在家自己煮水餃為了方便大多使用冷凍水餃，而冷凍過後的水餃其實不容易熟透，添加冷水的過程其實是降低水的溫度，讓鍋內有更多的溫度循環，經過二到三次的加水過後，水餃內餡更容易完全熟透並且也會讓水餃的外皮更加Q彈，許多在外面販賣水餃的店家也是用這種方法煮出美味好吃的水餃。

但其實有個更方便的方法可以達到一樣的效果，就是直接用冷水煮，水的溫度隨著時間上升而鍋內水餃的溫度也會跟著水溫上升，前衛生署食品衛生科科長劉兆宏解釋，假如等水滾了，才將冷凍水餃放進水裡煮，此時水溫 100 度，但水餃內餡可能只有零下幾度，這樣加熱時，常常會出現皮熟了，但內餡沒熟的情形。用冷水煮水餃既可以省去等水滾的時間和瓦斯，放水餃時也不需要怕被滾燙的熱水濺到手，好處多多。

知道了這些小撇步，在家中自己煮水餃時不妨也試著做做看，在品嚐美味Q彈的水餃時也可以非常安心的食用，不需要擔心內餡沒熟會吃到病毒危害身體健康。

#### 參考資料

投資網誌 - 為什麼煮水餃一定要「加 3 次冷水」?! 小心要是少了這個步驟，煮出來的水餃可不見得會熟...

<https://www.cmoney.tw/notes/note-detail.aspx?nid=56560>

LOOKER 好點子 - 煮水餃「冷水 vs 熱水」哪一個才好吃? 阿基師分享「高手才懂的偷呷步」口感更 Q 好吃再升級!

<http://www.lookerideas.com/post05022121015444>

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 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