

凍

彈



不

得

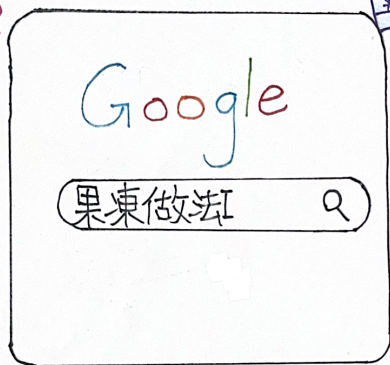
好熱好熱
too hot

我們去
買好吃的果凍吧!



小雞腿

大豬豬



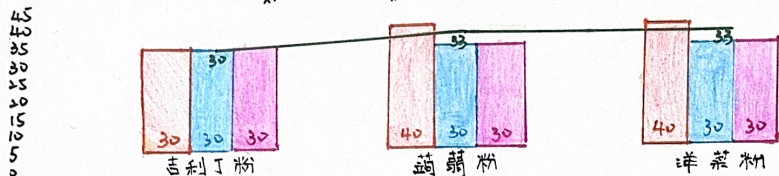
研究一

探討不同粉對果凍軟硬度的影響 研究紀錄：

粉的種類	吉利丁粉	蒟蒻粉	洋菜粉
第一次	30	40	40
第二次	30	30	30
第三次	30	30	30
平均	30	33	33

統計圖

— 第一次 — 第二次 — 第三次 — 平均



研究二

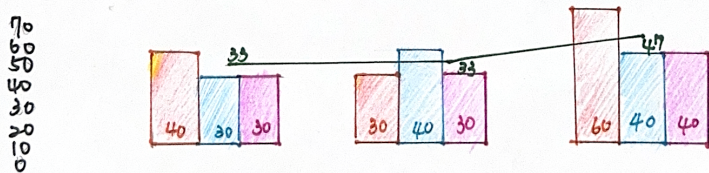
探討不同果汁對果凍軟硬度的影響 紀錄：



果汁的種類	蘋果汁	柳橙汁	葡萄汁
第一次	40	30	60
第二次	30	40	40
第三次	30	30	40
平均	33	33	47

統計圖

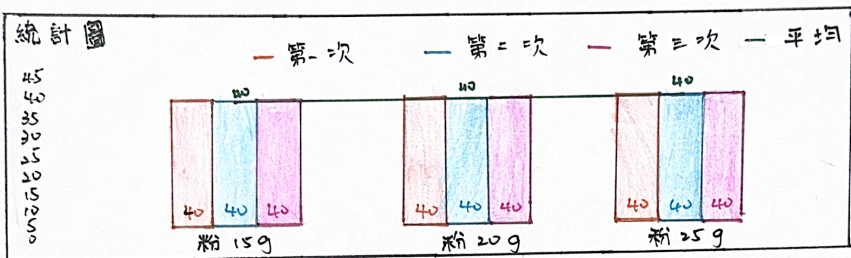
— 第一次 — 第二次 — 第三次 — 平均



研究三

探討不同粉比例對果凍軟硬度的影響紀錄：

粉濃度	15 g	20 g	25 g
第一次	40	40	40
第二次	40	40	40
第三次	40	40	40
平均	40	40	40



由以上三個實驗結果可以發現：

1. 用奇奇粉和洋菜粉製作的果凍軟硬度最佳。
2. 用奇奇汁製作的果凍軟硬度最佳。
3. 粉比例 15g - 25g 的果凍無法成形，直接
冷凍後砸測。

