

ITN 泡麵 調查局



① 阿貓

9:00

好累丫~~
煮個泡麵吧!

②

情況:
時間: 1分56秒
溫度: 59°C

③

不想等了!
開吃~!

1分56秒
(十分隨意)

④

帶走他!!!

太隨意非
太可惡了!

泡麵聖的!

⑤

走吧!

⑥

歡迎來到
ITN...

⑦

10 years
later...

這是虛擬世界



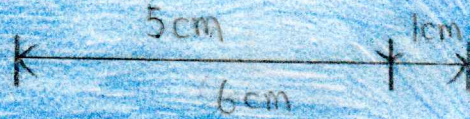
啊?!

溫度 temperature

拉伸測試



70°C

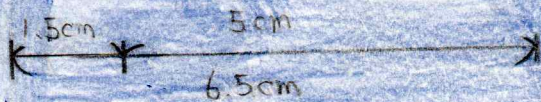


測量後得知：

70°C 的水泡的泡麵，
可以從 5cm 拉到 6cm
(伸長 1cm)



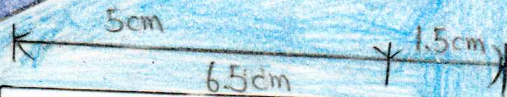
80°C



而 80°C 的水泡出的泡麵，
可以從 5cm 拉到 6.5cm。
(伸長 1.5cm)



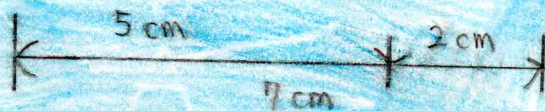
90°C



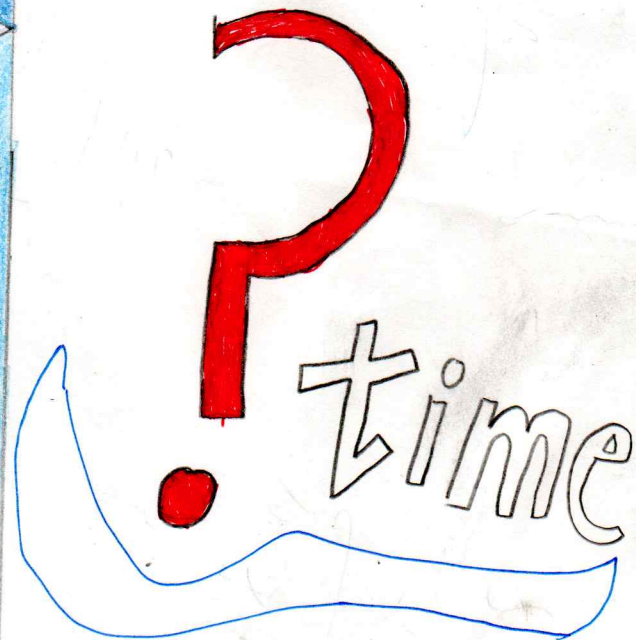
90°C 的水泡出的泡麵，
可以從 5cm 拉到 6.5cm。
(伸長 1.5cm)



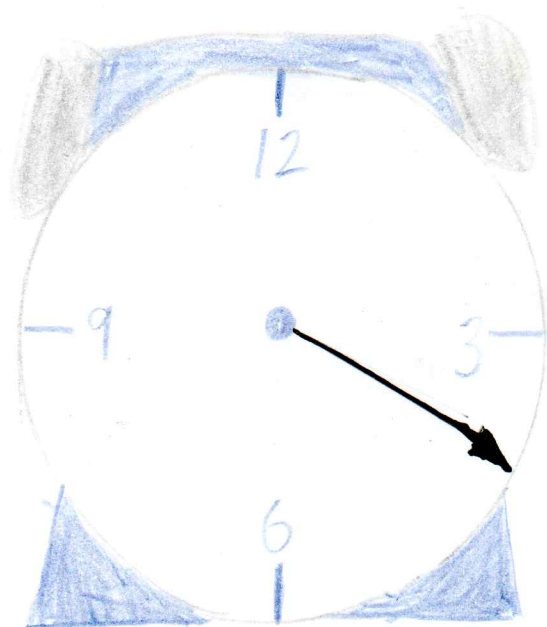
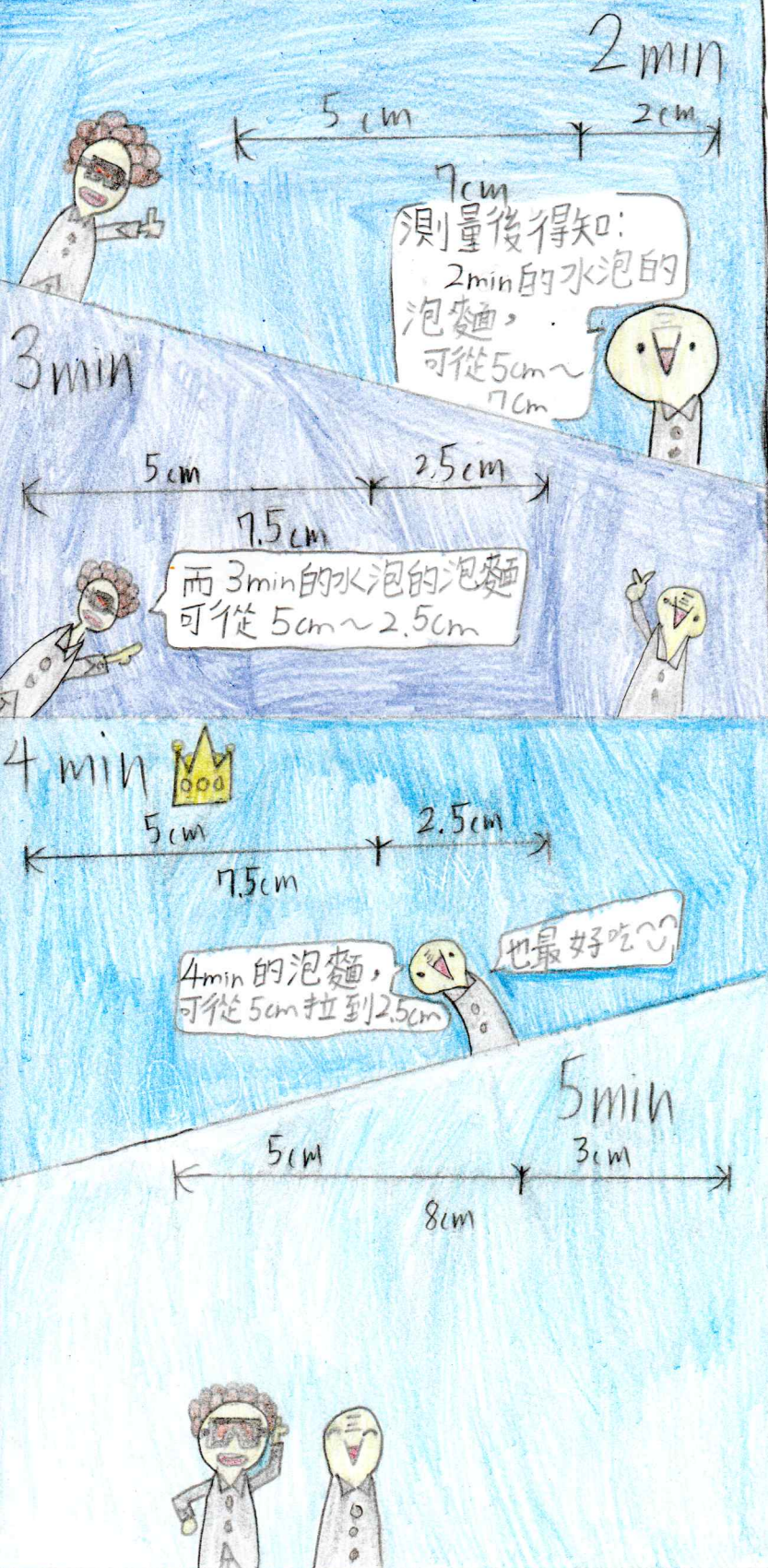
100°C



100°C 的水泡的泡麵，
可以從 5cm 拉到 7cm
是最長的~(伸長 2cm)



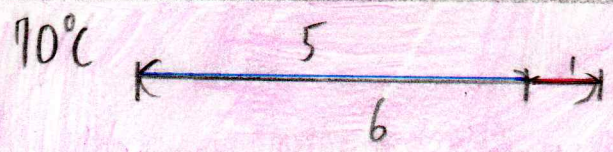
時間 — time



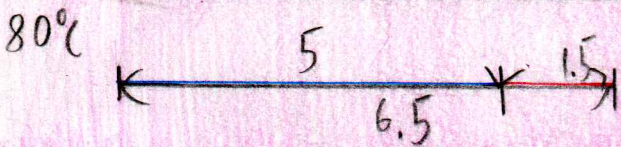
3

3

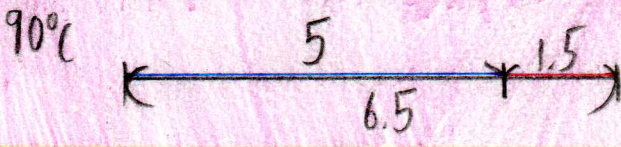
In short



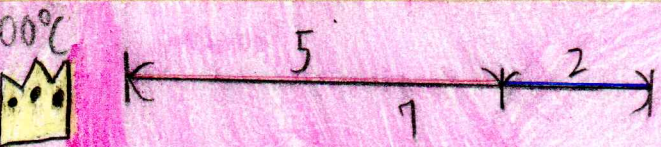
2min



3min



4min

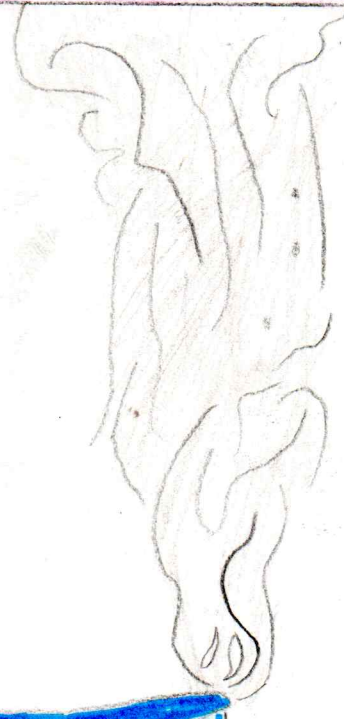
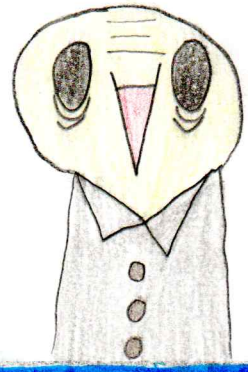


5min

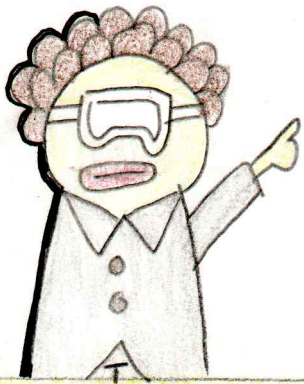
溫度: 100度

時間: 4分鐘

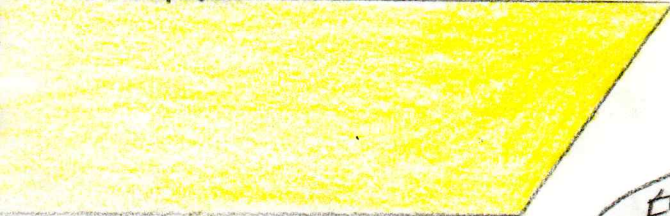
蝦米 / 蝦米



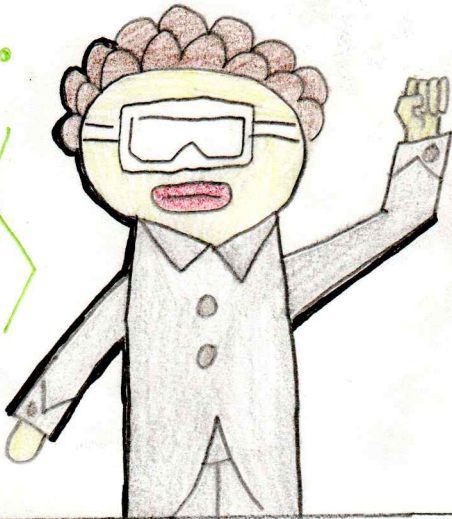
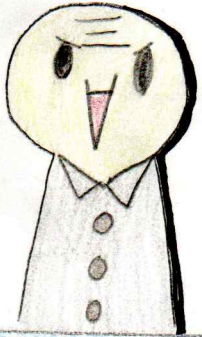
最完美的
泡麵



研究表明,100度的水,加上4分鐘的時間,就可以煮出好吃的泡麵。



所以,100度是最剛好的,不用再消耗能源達到更高溫了。



泡麵調查局
ITN Go~Go~