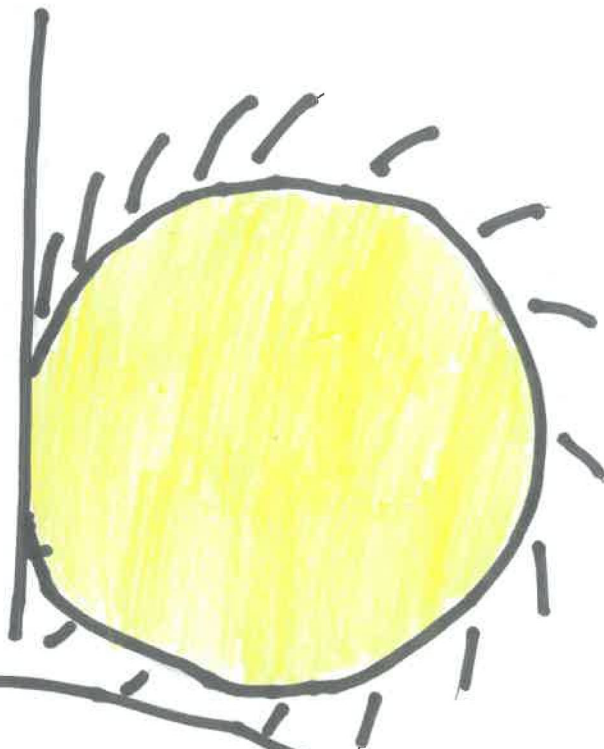
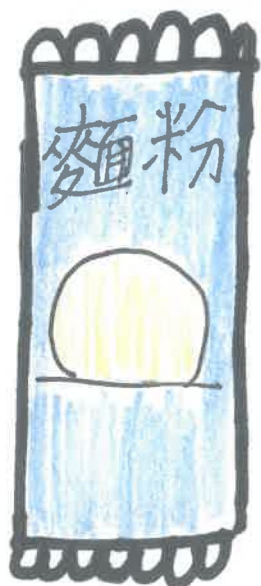




麥面

專

大可

積

哪

個

團

西

較

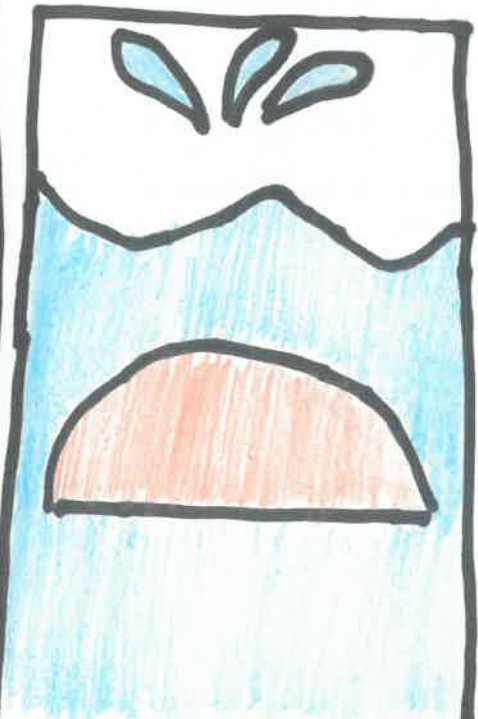
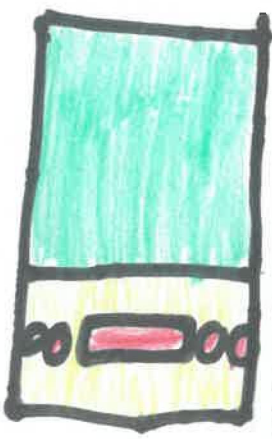
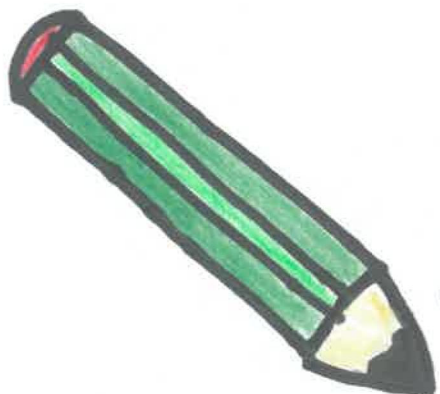
一

麵

發

比

快



木莫佳黑占

冰麥面粉比米立很莫佳抓!



比例不對到至浪費!



來面
庫實
馬銀

⑥ 注意! 不要浪費! 是!



這樣可以省錢



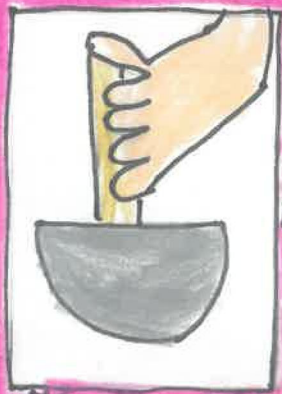
完成!



做麥面團的重點

1. 麥面團要攪拌久一點

碗 = 碗



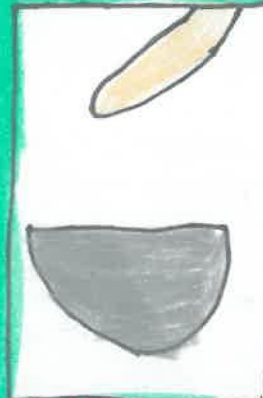
攪拌3分鐘



用手指碰會黏



攪拌5分鐘



用手指碰不會黏

2. 要蓋上濕布! 麥面團才不會乾硬

濕布 = 濕布

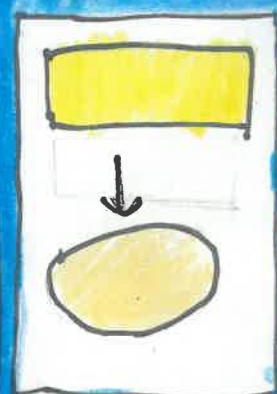
麥面團



30分鐘後



麥面團硬邦邦的



30分鐘後



麥面團變得很軟的

3. 麥粉分、酒酵母粉分、水要適量, 不能太多也不能太少

電子秤 = 電子秤



水加太多
不要重做



麥粉倒太多
要重倒



酵母粉倒太多
要重倒



器材

電子秤



中筋麵粉 800g



尺

溫水 (65°C) 500ml



2.10 酵母



石碗 x2

筷子



科學原理

麵粉團內以四考母菌會迅速繁殖自增生，把單糖分解成酒精和二氧化碳氣體，同時產水和熱量。二氧化碳氣體隨之大量生成，並被麵粉團中的麵粉團筋細胞包裹。

原來是這樣



使之不能讓麵粉團出現子蜂窩組織，使麵粉團鬆軟浮起，產生酒香味或酸味這就是發四考的原理。

第一馬聚



+



把麵粉和四考母加入石碗裡

第二馬聚



這是麵粉



這是四考母粉

用電子秤來秤 800g 的麵粉和 10g 的四考母粉

第三馬聚



倒水用筷子拌

第四馬聚



你就有一顆完整的麵粉團。

麵團高度	太陽	濕抹布	黑暗	麵團時間	30分鐘 時間	時間	2小時 時間
實驗一	高度 9.3	高度 9.5	高度 9.6	實驗一	太陽 高度 9.4	濕抹布 高度 9.5	黑暗 高度 9.3
實驗二	高度 9.2	高度 9.3	高度 9.5	實驗二	高度 9.3	高度 9.5	高度 9.3

我們發現了實驗一和實驗二放在黑暗地方的發面團發的比快，放在有太陽地方的發面團發的最慢，慢的連意家在大太陽的快的連意家在沒有太陽的地方。

我們發實驗一和實驗二有蓋濕抹布的比更快，黑暗的比更慢連意家蓋濕抹布。

製作麵團

我們作這個實驗的器材有：麵粉800g、溫水(65℃) 500ml、西孝母10g、尺、筷子、碗和電子秤，這是我們實驗器材。

實驗過程

實驗的過程中我們有遇到一些問題，像是水、麵粉、西孝母粉加太多或太少，然後弄得整個桌上都是，或是忘了加西孝母粉讓麵團沒發，最後我們都沒多倒或少倒也沒倒出來，也沒有忘了加西孝母粉。

結果全部心得

在這個實驗中學到發面吃的是力加鹽，而不吃的是力加西孝母粉。