

珍珠變變變!

DIY
試試不一樣的粉!

糊反

好開心



我也是

讓我教你們
兩個!

我不會做珍珠



地瓜粉



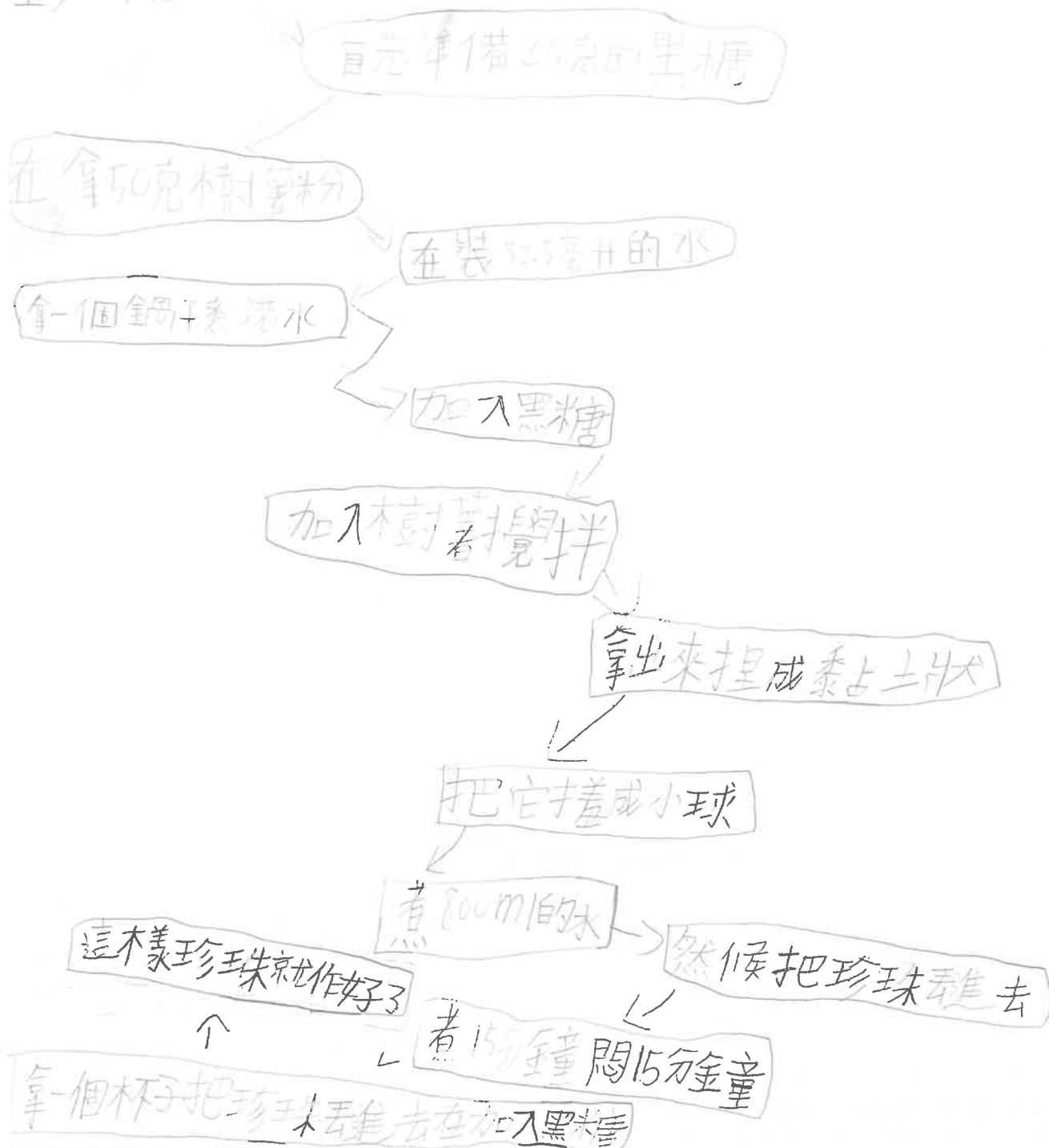
模薯粉



GO

食材	工具	科學原理
樹薯粉 50g 樹薯粉	勺子 瓦其斤火爐	這次實驗為糊化反應，糊化反應 主要為加熱澱粉造成步驟如下：
土也瓜粉 50g 土也瓜粉	大湯勺	加熱使水進入澱粉的非結晶區
黑糖 25g 12.5	保鮮膜 小杯子	乙打破結晶區的氢鍵而進入結晶區破壞結晶區逐漸進入結晶區
水 800ml 16.7ml	攪拌棒 電子秤	使珍珠變得柔軟

王珍王朱做法



困難和重黑點！

1



太硬



太乾

2

時間一定要掌握好，不然會太軟或太硬



太硬



太晚



剛好



3

搓的時候要洗沾一些樹薯粉，但也不要沾太多會太乾，反而會碎掉。



太乾

重點



1 嘗試使用不同種類頁的米粉做出珍珠

2 找出適合做珍珠的食材比例



試試看

3 我們的水比例要確，不然會失敗



我們學到了:我們學到了如何做出好吃的珍珠,和樹薯粉和土也瓜粉放出來的差異,我們還發現胃除羊的成功率較高

木薯粉 VS 土也瓜粉

優點:

- 1. 容易熟
- 2. 搓的時候不容易碎
- 3. 成型較快

優點:

- 1. 軟硬度適中
- 2. 不會熟的很快

缺點:

- 1. 太軟
- 2. 熟的太快

缺點:

- 1. 不容易熟
- 2. 搓的時候容易碎
- 3. 成型比較慢

口感: 很軟、很甜

口感: 軟硬度適中、很甜

結果:我們從上方可以發現土也瓜粉的珍珠比較好

在製作的過程中失敗了很多次,但是我們最後成功了,我覺得作珍珠很好玩,因為可以煮珍珠X可以吃。

陳奕國:我們準備做的時候我們很開心的在準備,但我們每次都失敗,一次又一次的失敗讓我們吸取經驗,現在我們會煮珍珠了!

王美凱:原本我們還以為一次就成功,所以我們很開心的準備,但我們一次又一次的失敗,但後來我們吸取經驗我們就成功了!

心得

心得

科學原理:米糊化反應,主要為加熱澱粉顆粒吸水膨脹造成。步驟如下:1. 加熱使水進入澱粉的非結晶區2. 打斷結晶區的氫鍵而進入結晶3. 破壞結晶區逐漸進入珍珠糊化原因:珍珠大多以水、木薯粉粉及冰糖製成,以支鏈澱粉為主要成分支鏈澱粉經加熱力加快糊化使澱粉變得柔軟。