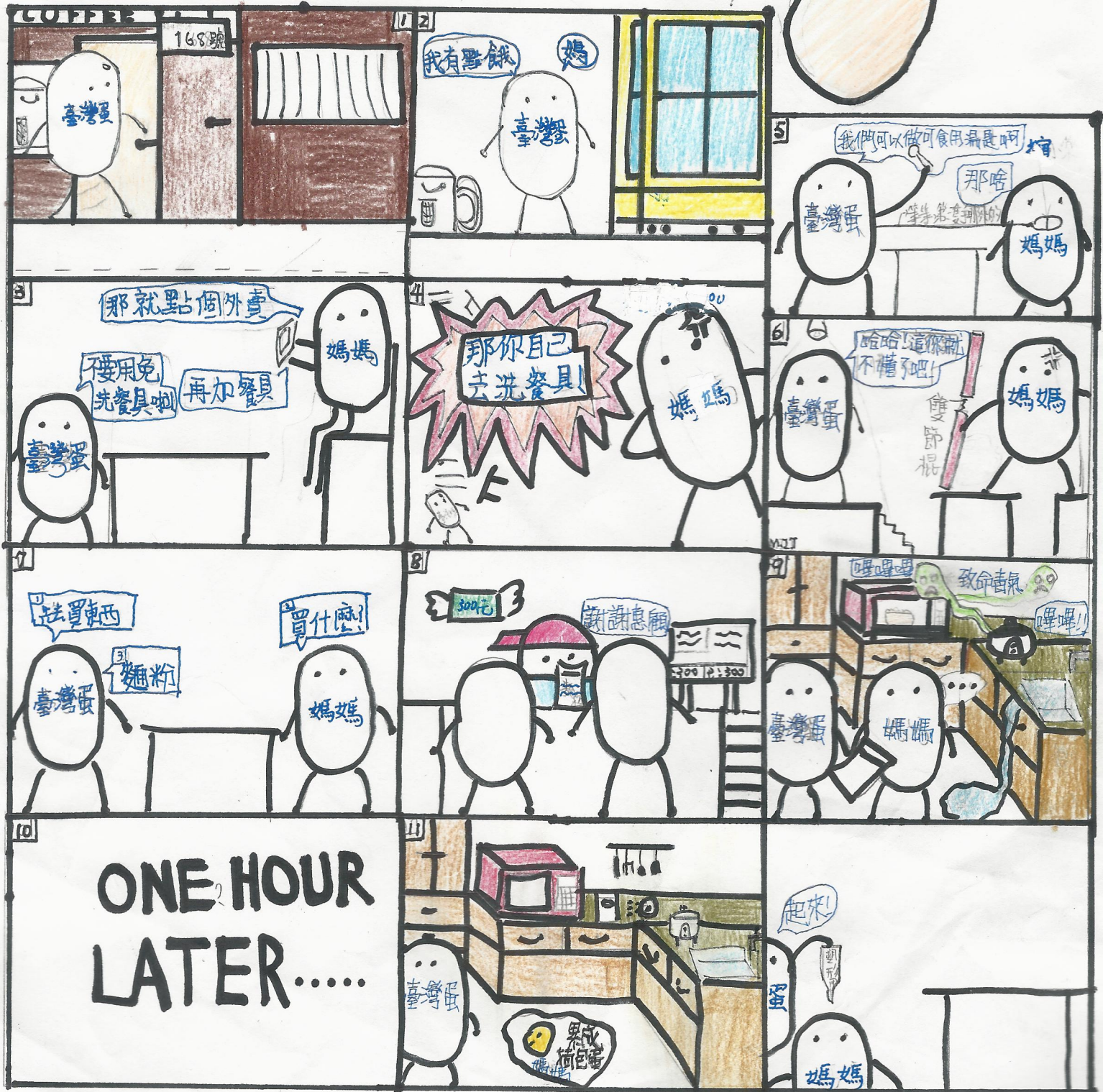


可食湯匙

探究與製作可食用湯匙



實驗一：能否製成湯匙

實驗器材:

秤重計 2X湯匙 量杯 擀麵棍

米 蓬萊 高筋 中筋 低筋 麵粉 烤箱

在來 蓬萊 高筋 中筋 低筋 麵粉

低筋麵粉

水量: 60ml
記錄: 可成糰, 可製成湯匙。
味道: 淡淡的苦味。

Yeeeh! 好噁喔! (擀著) 努力!!!

麵粉 臺灣蛋 媽媽

加水...

加水 臺灣蛋

高筋麵粉

水量: 70ml (60ml無法成糰)
記錄: 可成糰, 可製成湯匙。
味道: 麵團的感覺。

15 minutes later...

好了! 臺灣蛋

烤30mins...

烤 臺灣蛋

中筋麵粉

水量: 60ml
記錄: 可成糰, 可製成湯匙。
味道: 麵團的感覺。

在來米粉

水量: 80ml (60ml無法成糰)
記錄: 可以成糰, 不能做成湯匙, 會一塊一塊的斷開。

低筋 中筋 高筋 蓬萊

臺灣蛋

蓬萊米粉

水量: 80ml (60ml無法成糰)
記錄: 可成糰, 可製成湯匙。
味道: 顏色淡, 有淡淡米香, 較脆。

實驗發現:

1. 水量的使用: 使用麵粉製作湯匙時, 高筋麵粉所需的水量較多, 在來米粉跟蓬萊米粉所需的水量又需要更多。
2. 是否可製作成湯匙: 在來米粉雖然可以成糰, 但用擀麵棍壓平時會斷裂成一塊一塊, 無法製成湯匙。
3. 自製湯匙味道: 麵粉製作的顏色偏黃, 味道就像麵疙瘩, 口感偏軟; 蓬萊米粉的顏色偏白, 有淡淡的米香, 口感較脆。

實驗二：

浸泡在冷水中的狀態 ($17^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$)

種類 時間	低筋麵粉	中筋麵粉	高筋麵粉	蓬萊米粉
浸泡 1 min	維持原本的硬度 可舀水	維持原本的硬度 可舀水	維持原本的硬度 可舀水	湯匙會斷成一塊一塊
浸泡 5 min	維持原本硬度 可舀水	維持原本硬度 可舀水	維持原本硬度 可舀水	斷成很多塊
浸泡 10 min	維持原本硬度 可舀水	開始變軟 仍可舀水	維持原本硬度 可舀水	×
浸泡 20 min	開始變軟 湯匙開始斷裂	變得更軟 湯柄已斷裂	維持原本硬度 可舀水	×
浸泡 30 min	變得更軟 湯匙已經無法使用	變得更軟 湯匙已經無法使用	維持原本硬度 可舀水	×

結論

1. 低筋麵粉所做的湯匙 20 分鐘內的冷水仍可以使用，超過 20 分鐘後則開始變軟。
2. 中筋麵粉的湯匙浸泡 10 分鐘後開始變軟。
3. 高筋麵粉的湯匙浸泡 30 分鐘後仍能維持相同硬度。
4. 蓬萊米粉的湯匙浸泡 1 分鐘後就成一塊一塊的。

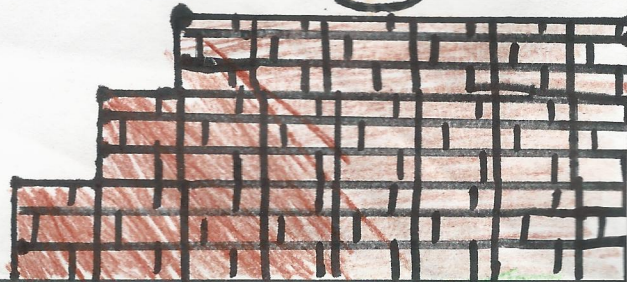
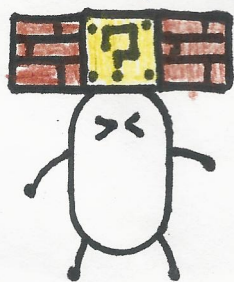
Boss 湯匙怪



小湯匙怪



獲得
連發湯匙



子彈：50發

實驗三：浸泡在熱水中的狀態(60°C-72°C)

項目 時間	低筋麵粉	中筋麵粉	高筋麵粉	蓬萊米粉
浸泡 1 min	維持原本硬度 可舀水	維持原本硬度 可舀水	維持原本硬度 可舀水	湯匙斷成一塊 一塊
浸泡 5 min	維持原本硬度 可舀水	維持原本硬度 可舀水	維持原本硬度 可舀水	X
浸泡 10 min	維持原本硬度 可舀水	可舀水 但湯柄有點斷裂	維持原本硬度 可舀水	X
浸泡 20 min	開始變軟 湯柄斷裂	變得更軟 湯柄已斷裂	維持原本硬度 可舀水	X
浸泡 30 min	變得更軟 湯匙已無法使用	變得更軟 湯匙已無法使用	雖可舀水，但浸泡 在水裡的部分有點 變軟，且顏色變白。	X

實驗發現：

1. 低筋麵粉的湯匙浸泡在 20 分鐘內的熱水後湯柄開始斷裂，且變軟。
2. 中筋麵粉的湯匙浸泡 10 分鐘後就開始湯柄斷裂。
3. 高筋麵粉的湯匙浸泡 30 分鐘的熱水雖能舀水，但浸泡的地方變得有些軟且顏色變白。
4. 蓬萊米粉的湯匙浸泡 1 分鐘後完全斷裂。



實驗四：常溫下放置一周的狀態

項目 狀態	低筋麵粉	中筋麵粉	高筋麵粉	蓬萊米粉	在來米粉
描述	發霉	發霉	發霉	發霉	未做成中

實驗結果：

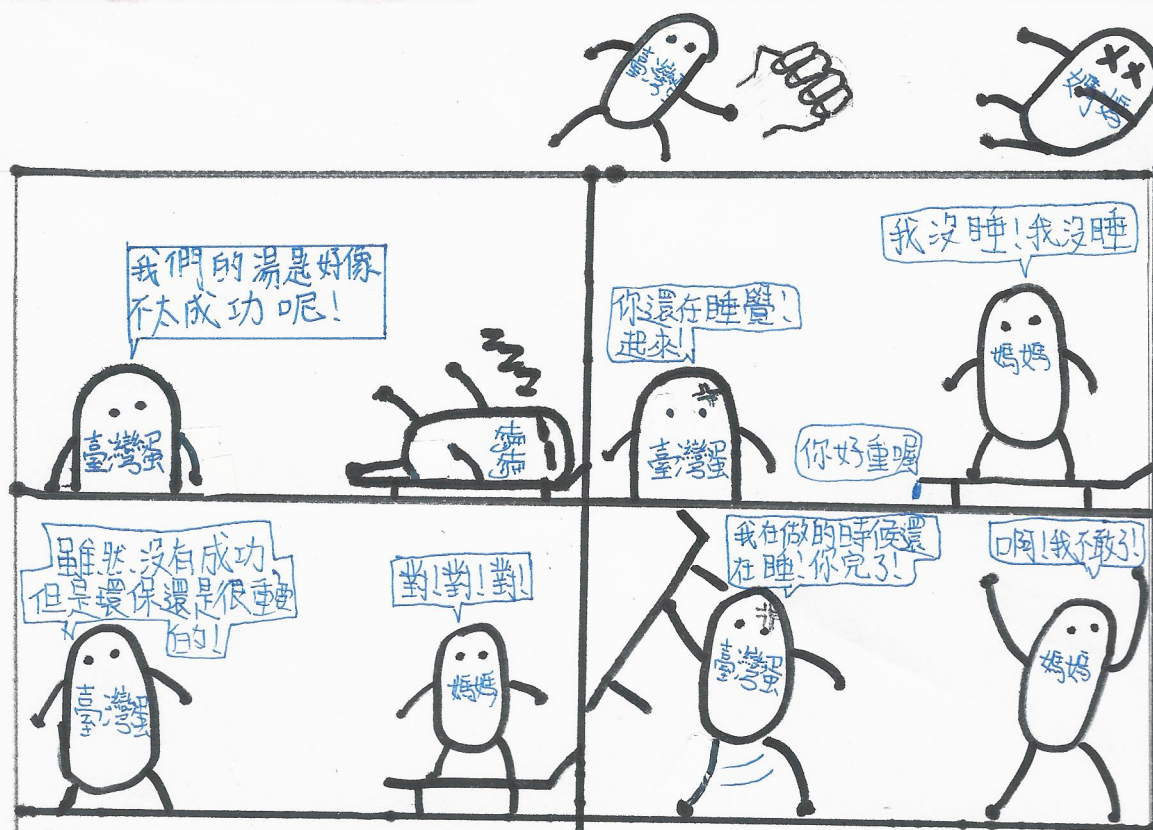
* 有成功做出湯匙的，都發霉無法使用。

噁！發霉的湯匙有夠難吃的！



發霉你還吃！





實驗結論：

1. 在使用的五種原料中(高、中、低筋麵粉、在來米粉、蓬萊米粉),只有在來米粉無法做出湯匙的形狀。
2. 自製的可食用湯匙,以蓬萊米粉最有味道,具有米香和嚼勁,但無法實際使用,泡在液體內會斷成一塊一塊。
3. 高、中、低筋麵粉做出的湯匙以高筋麵粉的最為耐用,在10分鐘內不論是浸泡在冷水或熱水中都仍可使用。
4. 使用高、中、低筋麵粉製作的可食用湯匙只適合現做現用,無法久放,要取代免洗餐具仍有困難。

參考資料：

- * 吃完飯,把湯匙吃掉吧! 網址: <https://reurl.cc/rEDgg4>
- * 吃完飯吃湯匙,喝完飲料吃吸管—可以吃的餐具為什麼難以普及? 網址: <https://reurl.cc/9DG1r5V>