

穿盔甲的春捲皮

清明節快到了，大家都會吃春捲，但春捲皮包蔬菜時會軟掉、會破掉，所以我們要調整春捲皮材料的比例，做出一種不容易軟掉也不容易破掉的春捲皮。



清明節快到了，
可是春捲皮好貴喔，
自己做吧！

真的就像穿了盔甲吧！
不會破掉的春捲皮



哇！破！破！破！
料掉了。

upgrade
mega
進化



太棒了！
破耶！
都不會

材料：

木薯粉

鹽

油

中筋麵粉

免洗筷

高筋麵粉

高筋麵粉

紙巾

鍋鏟

夾子

碗

盤子

盤子

瓦斯爐

做麵團：

將木薯粉、中、高筋麵粉按照不同比例加入碗中





發現有木薯粉的麵團拉的比較高!

無木薯粉

※右上的數字為粉的比例

材料編號	高筋麵粉 (g)	中筋麵粉 (g)	木薯粉 (g)	H ₂ O 水 (g)	NaCl 鹽 (g)
A1	100	80	20	180	2
A2	83.3	66.7	50	180	2
A3	111.1	88.9	0	180	2
B1	120	60	20	180	2
B2	100	50	50	180	2
B3	133.3	66.7	0	180	2
C1	140	40	20	180	2
C2	116.6	33.4	50	180	2
C3	155.5	44.5	0	180	2

實驗步驟:

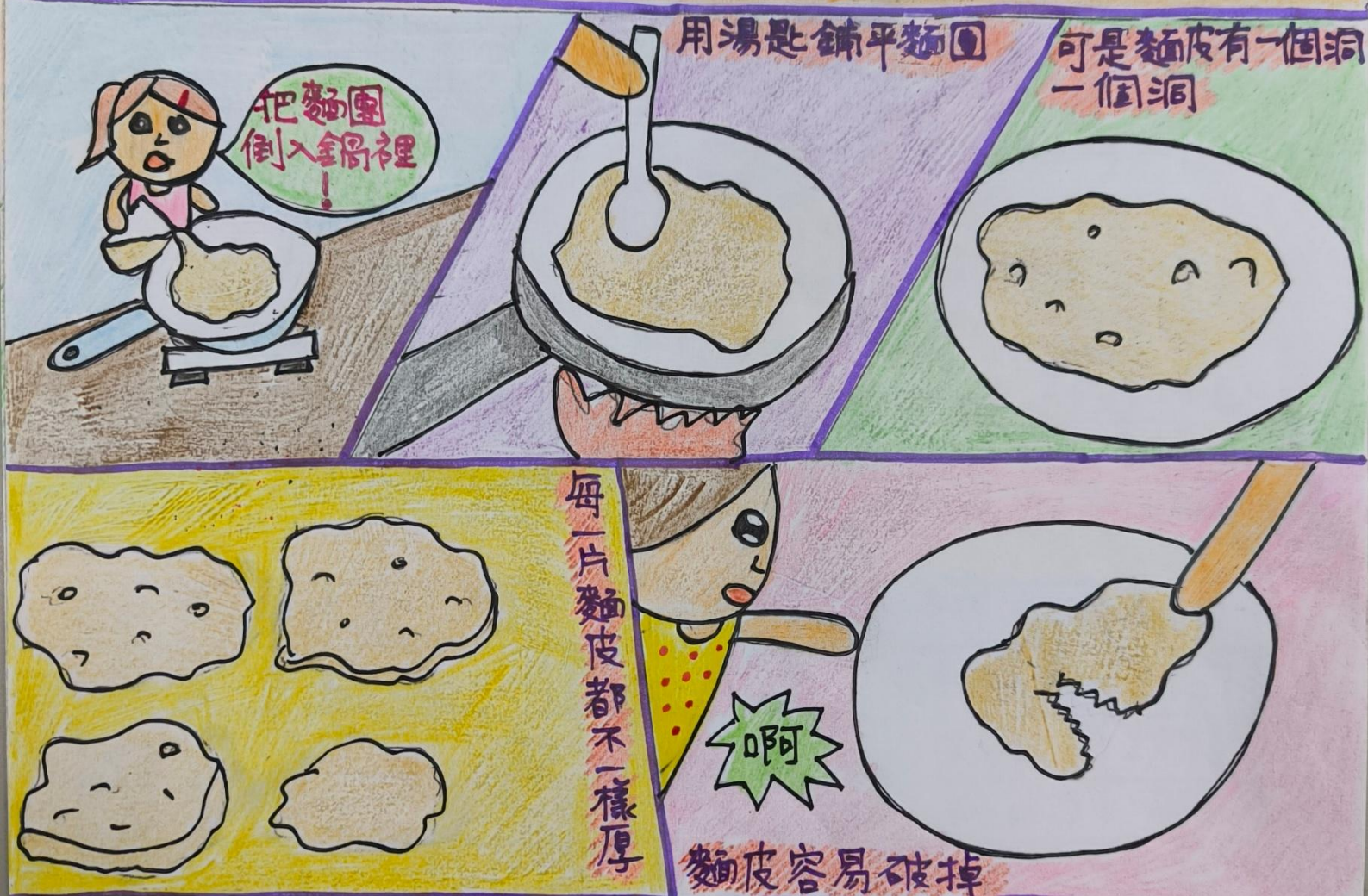
- 先將高筋麵粉、中筋麵粉及木薯粉按照上表格的比例加入碗裡, 再加入 180g 的水和 2g 的鹽, 並混合至均勻。
- 靜置 1hr 來醒麵。
- 1hr 之後, 用竹筷子把麵團往上拉, 並記錄破掉前的長度, 再進行長度的比較。

生麵團的結論

藉由這次的實驗我們發現: 麵團在煎烤之前, 似乎木薯粉的比例越高, 麵團可以拉得越高並可增加韌性。

製 作 春 捲 皮

Q: 如何做出沒有破洞且每一片的厚度都相同的春捲皮?



我們可以調整春捲皮的比例, 讓每一片煎出來的春捲皮都可以一樣薄。

改善方法

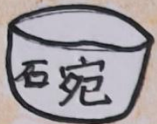
好主意! 我們也可以加強塗麵皮的手法, 讓做出來的春捲皮不會有洞且調整比例又加強塗麵皮的手法後, 能讓做出來的春捲皮不易破掉。

韌

性

實

驗



實驗步驟：

1. 準備碗、夾子、彈珠、電子秤
2. 把春捲皮放在碗上，並用夾子夾住四周
3. 把彈珠放在春捲皮上，直到春捲皮破掉
4. 測量彈珠的重量

麵皮煎完之後，在測韌性之前，移動過程中很容易破掉。因此我們詢問AI它給了二種比例：

材料編號	高筋	中筋	糯粉
X1	100g	0g	100g
X2	0g	100g	100g

※水都是180g

	編號	1 st (g)	2 nd (g)	3 rd (g)	平均
對照	市售	99	99	98	98.7
實貝	A1	297.4	300.2	265.8	287.8
	A2	287.0	326.2	246.0	286.4
	A3	166.0	143.2	147.0	152.1
馬	B1	178.0	146.6	142.0	155.5
	B2	319.8	292.2	309.6	307.0
	B3	136.8	201.0	178.0	171.9
組	C1	338.2	361.6	414.8	372.5
	C2	272.4	293.0	206.6	257.1
	C3	256.2	301.2	245.2	267.5
	X1	115.4	103.0	115.0	111.1
	X2	135.0	102.0	192.2	143.1

結

論

與

心

得

★實驗結論★

1. 加了木薯粉的粉漿，在煎之前，會呈現較黏稠的狀況。濃稠狀況會因木薯粉的比例提高而提高，煎完之後會變脆等。
2. 從數據中得知，含有較高比例的高筋麵粉，較能承受重，代表韌性較強。與查詢的資料高筋麵粉具有較強韌性符合。
3. 若麵粉只單選高筋或中筋再搭配木薯粉其承重效果不佳。
4. 自製的春捲皮與市售相比均呈現較慢的韌性。

★實驗心得★

1. 自製的春捲皮粉漿在塗抹時，無法呈現市面春卷皮上Q彈的狀況，塗抹時不易均勻，建議可在醒完麵團後加入約80g的水均勻攪拌，呈現麵糊狀再塗抹到平底鍋，較易成功。
2. 塗抹粉漿時，鍋子的熱度不宜過高，約攝氏50~60度（即手碰鍋了會燙，但不會燙傷的溫度）。
3. 對春捲皮的加熱也不宜過熱，若出現焦黃，春捲皮會變脆，容易破損。
4. 操作實驗「韌性實驗」時，可以用較深的碗較能裝入較多彈珠，且不會碰到碗的底部。