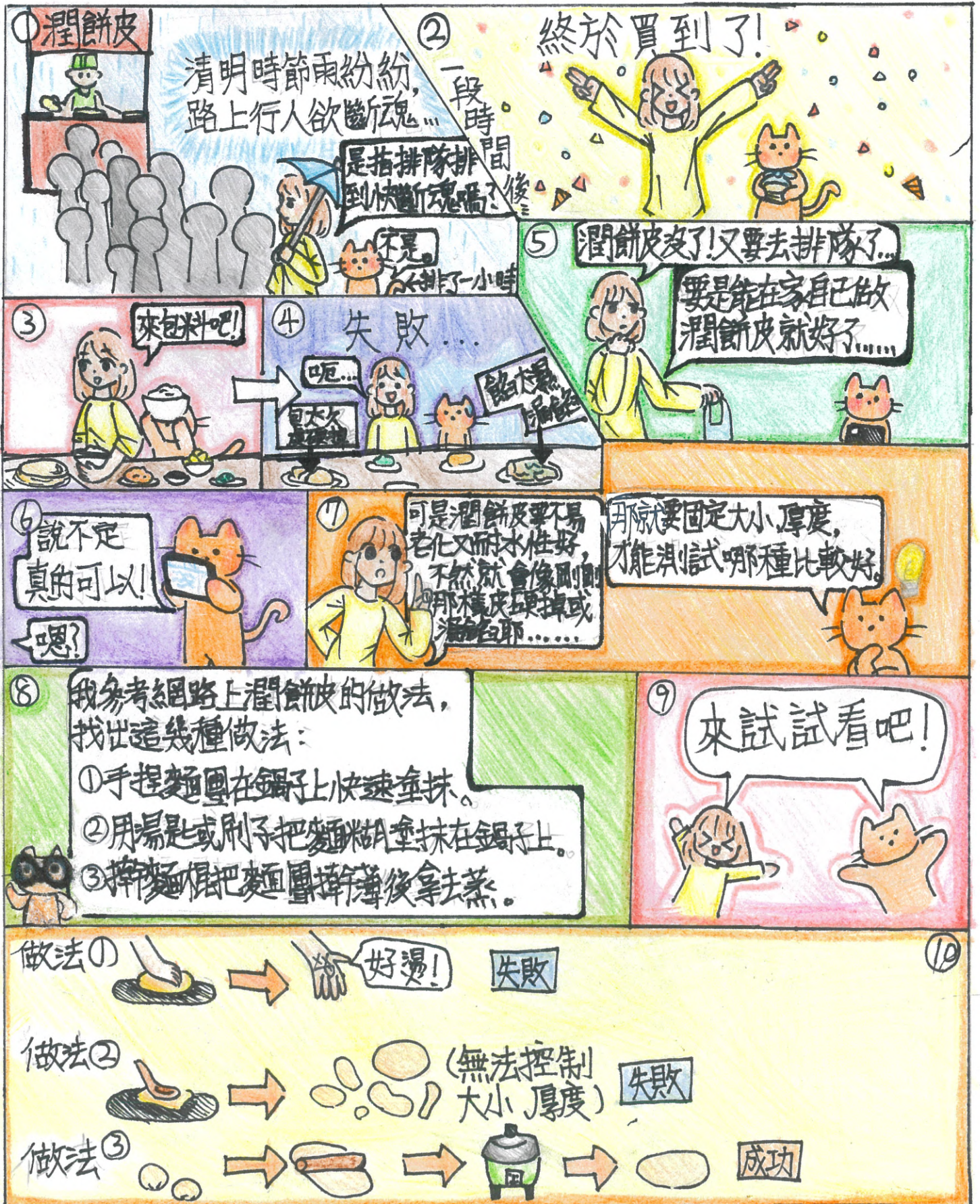
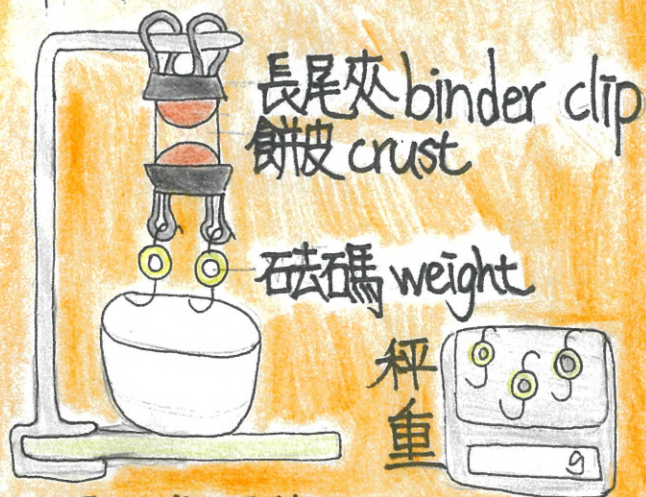


免排隊的潤餅皮



實驗設計：

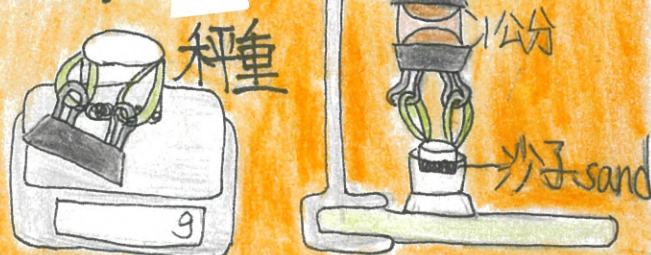
- 拉力的測試方法 =



- 但是此裝置使用砝碼測量，結果會沒那麼準確。

所以.....

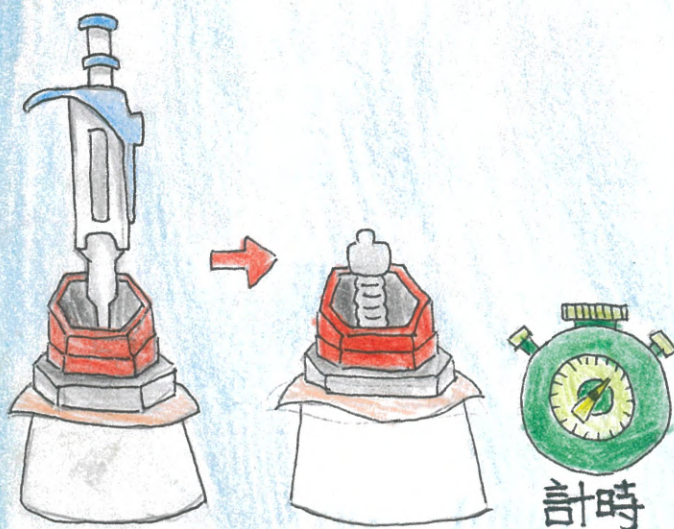
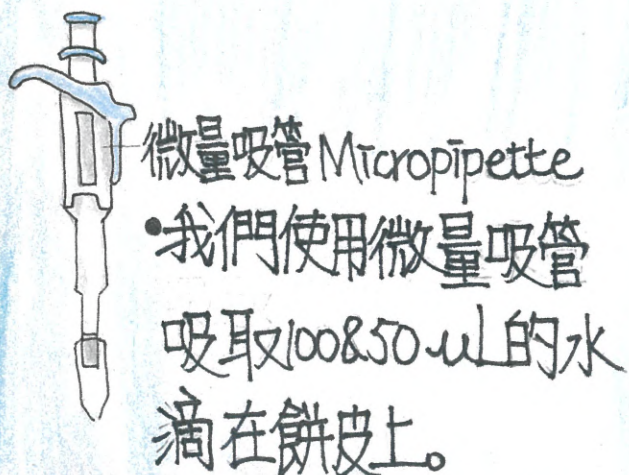
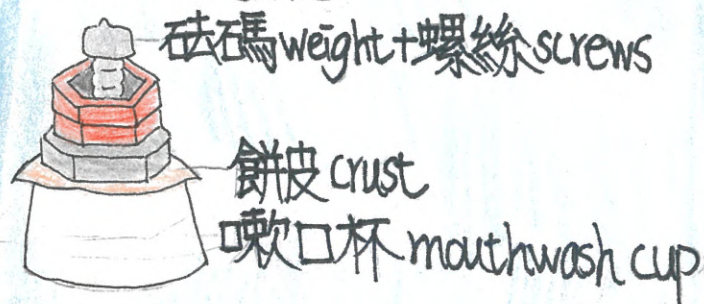
- 新的改良：



- 使用方法：

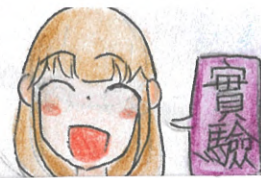


- 耐水性測試方法 =

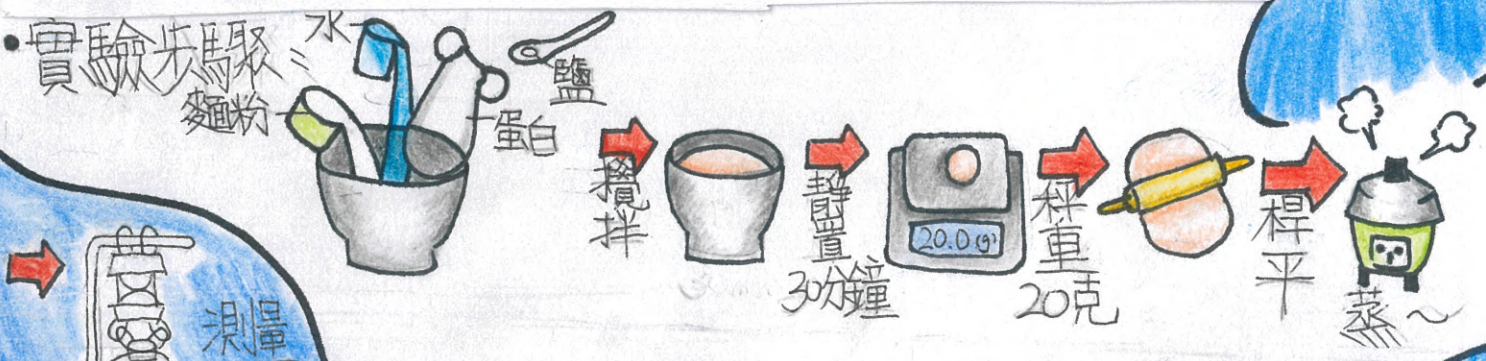


- 使用方法：

將砝碼和螺絲放在餅皮上，計時，直到餅皮破掉，停止計時，記錄餅皮破掉的時間。



- 實驗目的: 分別探討三種麵粉添加蛋白做出餅皮拉力的影響。
- 搜集資料: 低中筋麵粉的麩質比例 = 低 = 6~7% 中 8~11.5% 高 11.5~13.5%
- 實驗假設:
- 實驗設計:
 - 操縱變因: 有無添加蛋白。
 - 控制變因: 麵粉種類、餅皮的大小。
 - 應變變因: 餅皮拉力的大小。



結果: (N:5)

對照組(沒有加蛋白)



實驗組(加10公克蛋白)

對照組(沒有加蛋白)			實驗組(加10公克蛋白)		
低	中	高	低	中	高
21.76g	36.32g	36.29g	30.08g	45.78g	39.51g

• 結論: 中筋麵粉加蛋白做出的潤餅皮的拉力最強。

喵老師實驗課

• 小提醒: 探索過程中發現假設是錯誤的, 需要重新再進行實驗。

驗證。

我們的結論與假設「不符合」, 所以要進行「修正」!



實驗二



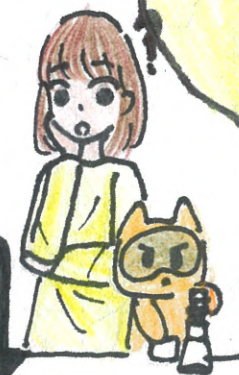
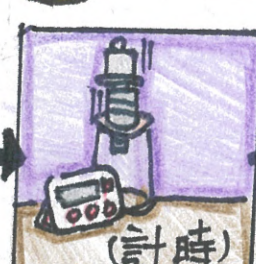
- 實驗目的：分別探討三種麵粉添加蛋白做出餅皮耐水性的影響。
- 實驗假設：添加蛋白能增加餅皮的耐水性，高筋麵粉做出的餅皮耐水性最好。
- 實驗設計

一操縱變因：有無添加蛋白

一控制變因：麵粉的種類、餅皮的大小、壓餅皮的重量

一應變變因：餅皮承受重量的時間

實驗步驟



結果

(N=4)

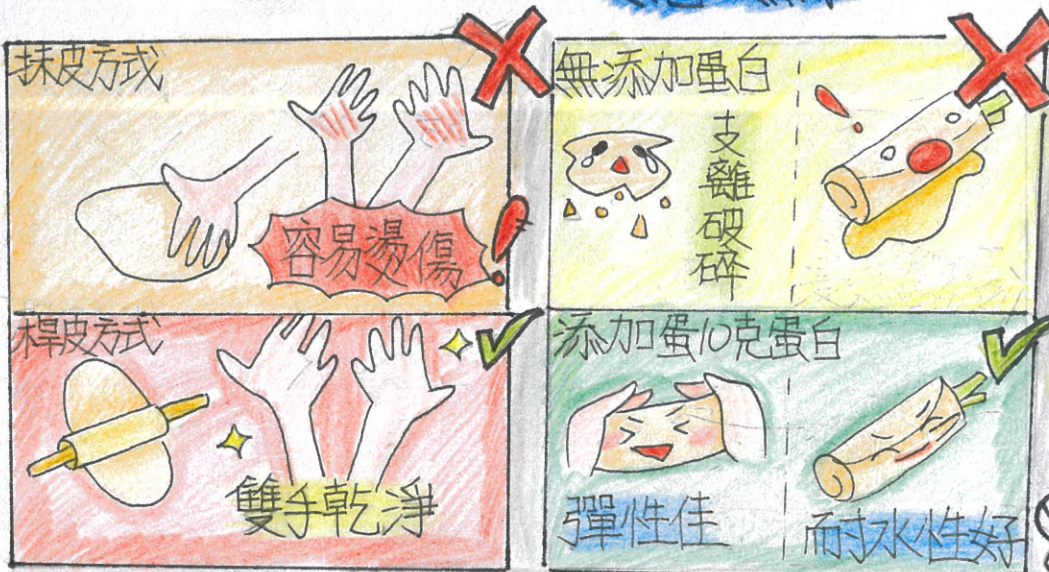
無蛋白 (對照組)			有蛋白 (實驗組)		
低筋	中筋	高筋	低筋	中筋	高筋
3.2 sec	4.2 sec	4.9 sec	3.8 sec	6.8 sec	7.8 sec

結論

高筋麵粉加蛋白做出的潤餅皮耐水性最好



結論



(圖一)

(圖二)

- 利用桿皮方式做潤餅皮簡單又不怕被燙到。(圖一)
 - 添加蛋白可以改善餅皮易乾、易碎的問題，其中以添加10克蛋白的中筋麵粉做出的餅皮彈性最佳。(圖二)
 - 添加10克蛋白的高筋麵粉餅皮的耐水性最佳。(圖二)
 - 依不同需求可選擇不同的配方。
- 一例：要包較多料時，可用中筋麵粉+10克蛋白所做出的餅皮。

哪個配方比較好？



實驗探究後.....

