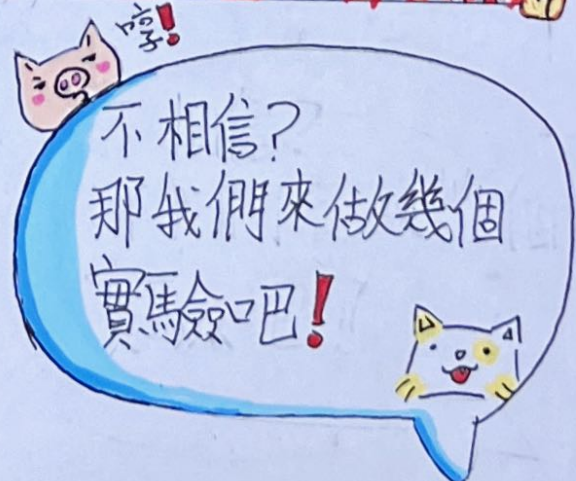


暖到心? 還是燙到哭?!

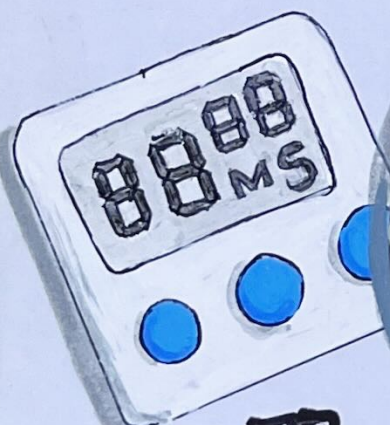
指導老師: 李瓊美
組員: 黎景荷
林星宏、蕭啟明
陳品臻、黃渝晏



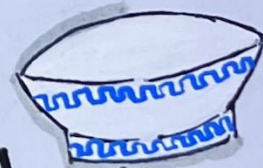
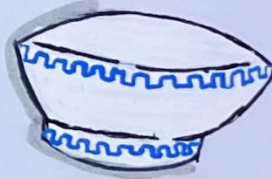


豬肉

肥肉



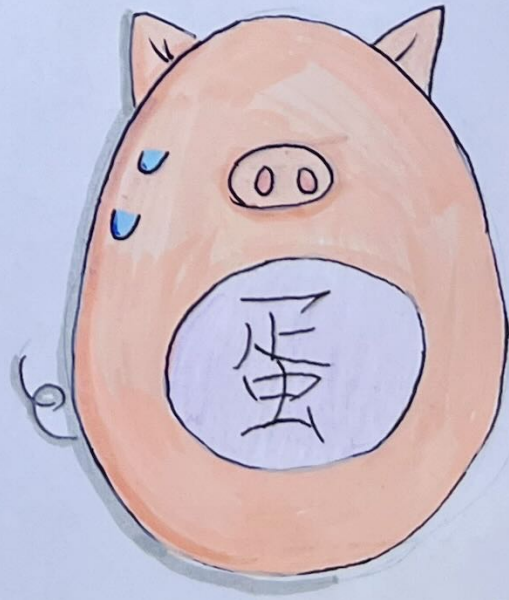
計時器



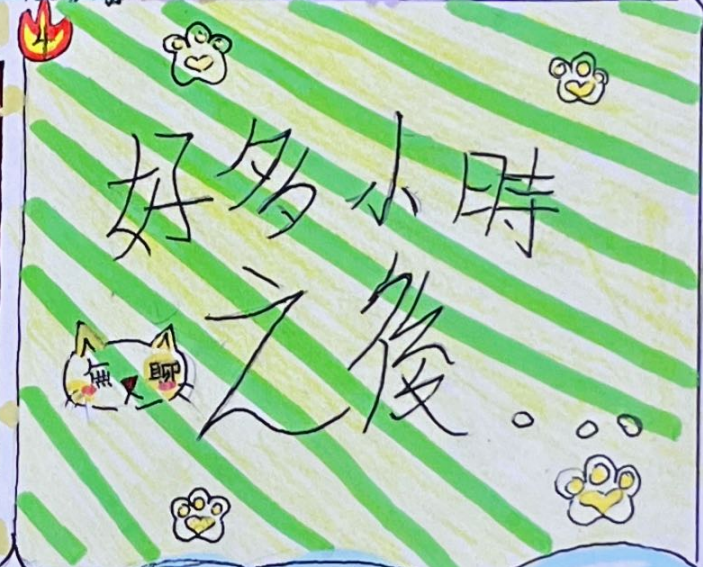
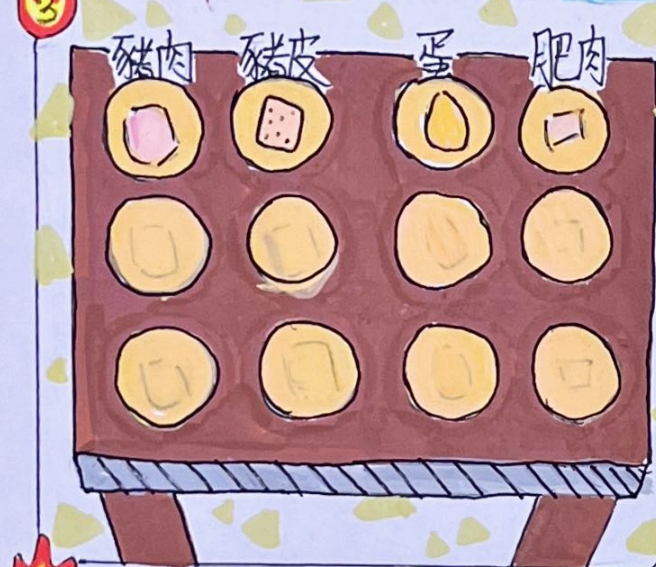
小碟子



豬皮



宵夜過程



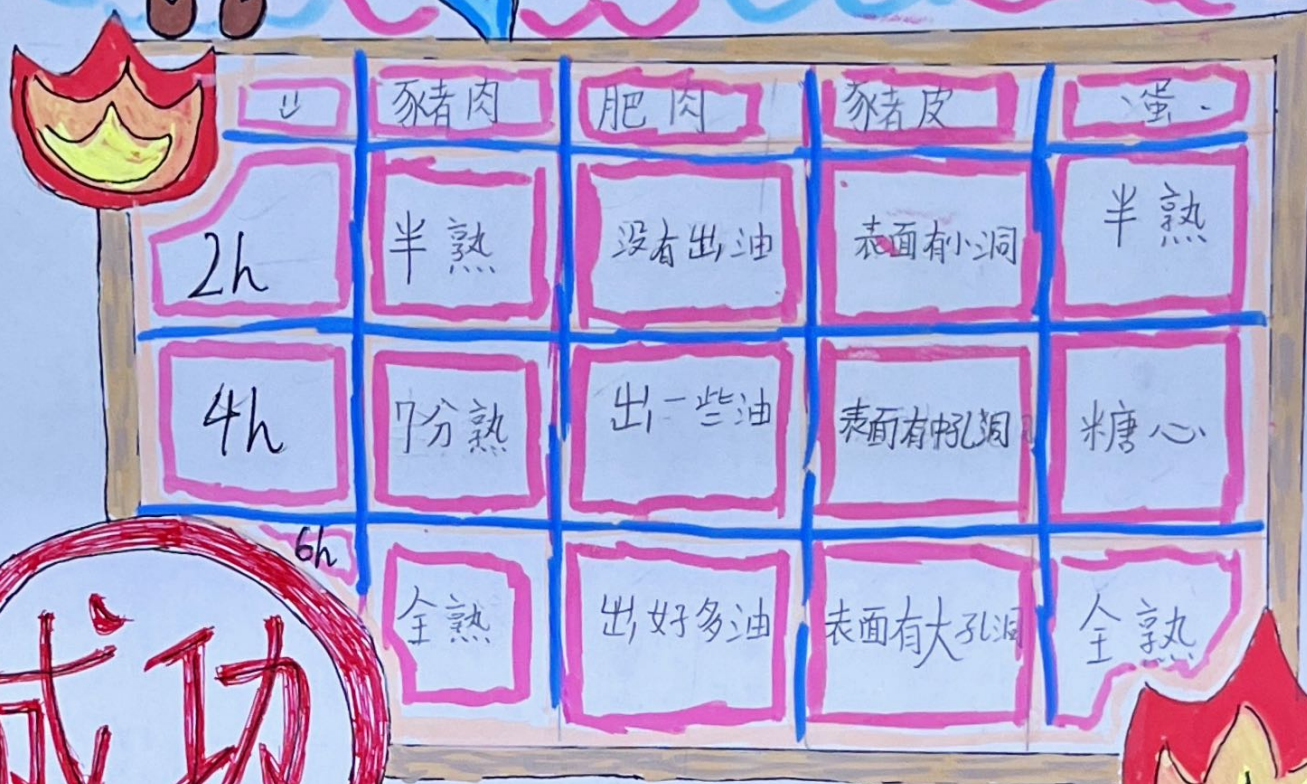
實驗數據



時間	材料	豬瘦肉	肥肉	豬皮	蛋
2h	觀察	1. 表面變白, 有一些紅。	1. 表面有少許透明。 2. 未出油。	1. 表面有少許透明。 2. 孔洞無變化。	1. 蛋白變白, 液態 2. 蛋黃是液態
	溫度	51.4°C	59.1°C	55.2°C	62.6°C
4h	觀察	1. 表面變白 有少許紅	1. 表面有一些透明 2. 有出少許油	1. 表面有一些透明 2. 孔洞變大	1. 蛋白是固態 2. 蛋黃是液態
	溫度	47.7°C	55.7°C	53.5°C	62.8°C
6h	觀察	1. 表面完全變白	1. 表面完全透明 2. 有出一些油	1. 表面完全透明 2. 孔洞超大	1. 全部變成固態
	溫度	50.2°C	51.3°C	40.8°C	57.6°C



宵夜人結論



	猪肉	肥肉	猪皮	蛋
2h	半熟	没有出油	表面有小洞	半熟
4h	7分熟	出一些油	表面有孔洞	糖心
6h	全熟	出好多油	表面有大孔洞	全熟

成功



- 🐷: wow! 肉真的熟了耶!
- 🐾: 我就說會燙傷吧!!! (得意~)
- 🐷: 我以後再也不敢直接貼皮膚了...
- 🐷: 不過以後做飯不用鍋了~
- 🐾: ... (無言)



謝謝觀



者
好吃

