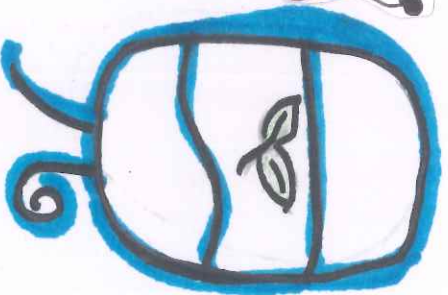
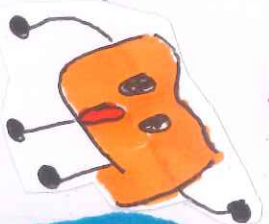
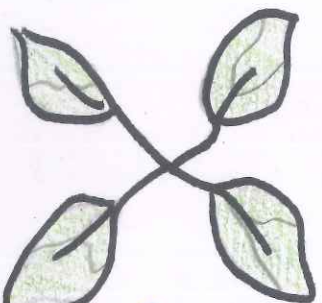




愛 (love)



愛 (love)



愛 (love)



子

10g
25g
40g



愛 (love)

300ml
600ml
900ml



子

實驗：研究不同水質對愛玉凝結的影響



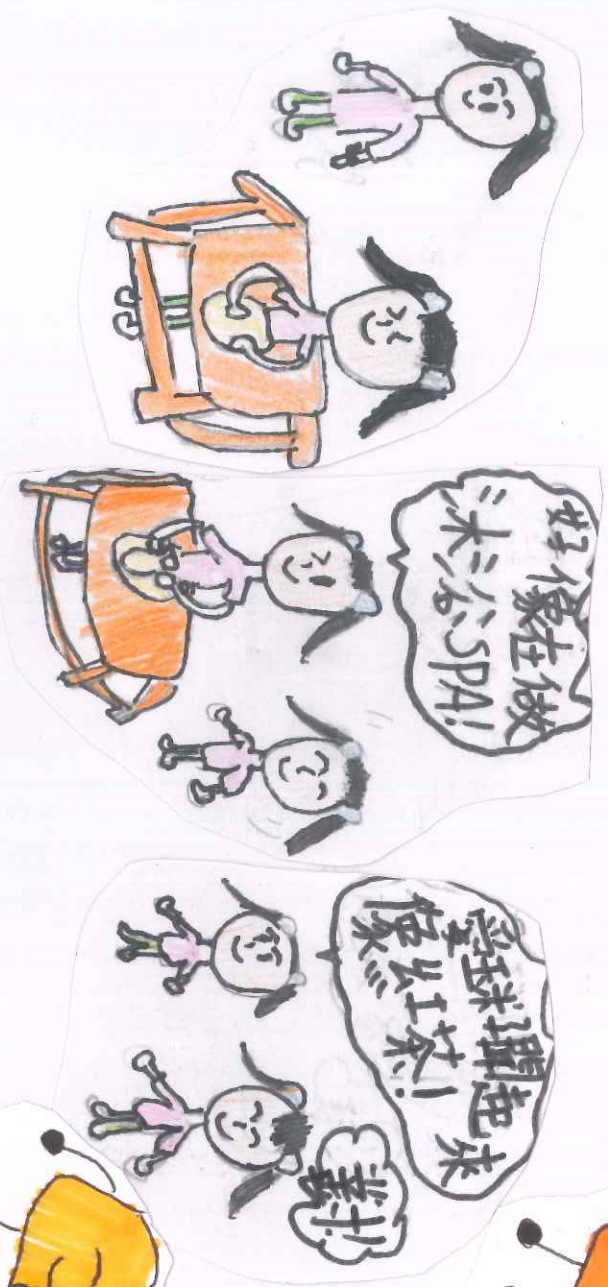
步驟一

清洗愛玉籽，將愛玉籽放紗布中用清水稍微沖洗，去除表面灰塵。

步驟二

在大碗中放 300 毫升的不同水溶液
 在飲水機 · 波爾礦泉水 · 多喝水 · 礦泉水
 把愛玉袋放入水中搓洗 7 分鐘，直到水黏稠。
 等待成凍後，取出凝固的愛玉秤重。

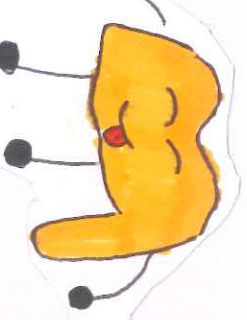
*本實驗用專用儀器省去過濾



水質	飲水機	波爾	多喝水
成凍重量	28.3 ³⁰ 分鐘	18.5 ²⁰ 分鐘	47.5 ¹⁰ 分鐘



(多謝誇大)



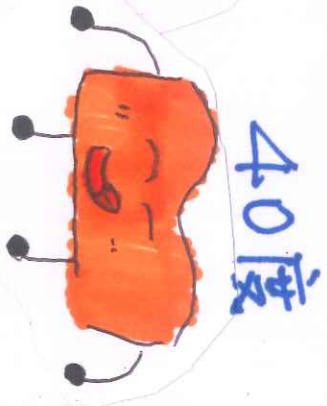
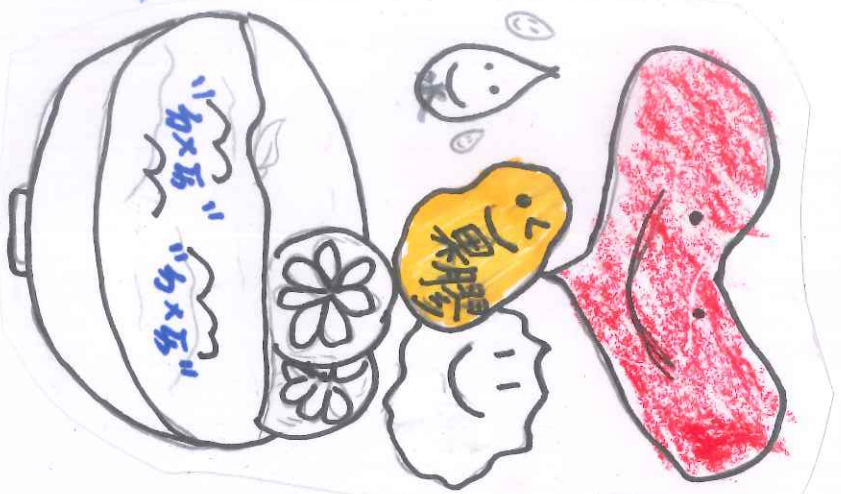
真的像黃寶啊!



實驗：不同溫度對愛玉凝結的影響

步驟
步驟
步驟

清洗愛玉籽. 將愛玉籽放紗布
中用清水沖洗, 去除表面灰塵.
在大石碗中放 300 毫升的波爾硬泉水
將包好的愛玉籽放入不同溫度
10度. 25度. 40度 > 7分鐘. 直到冰森利同.
等待成凍後. 取出凝固愛玉. 請同學試吃.



40度

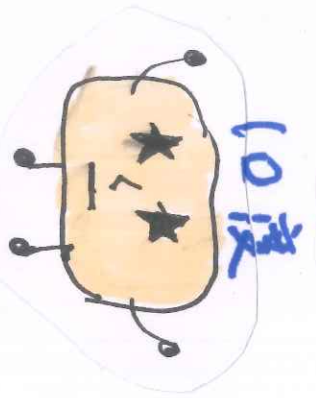
成凍重

95 Q彈



25度

75 滑順



10度

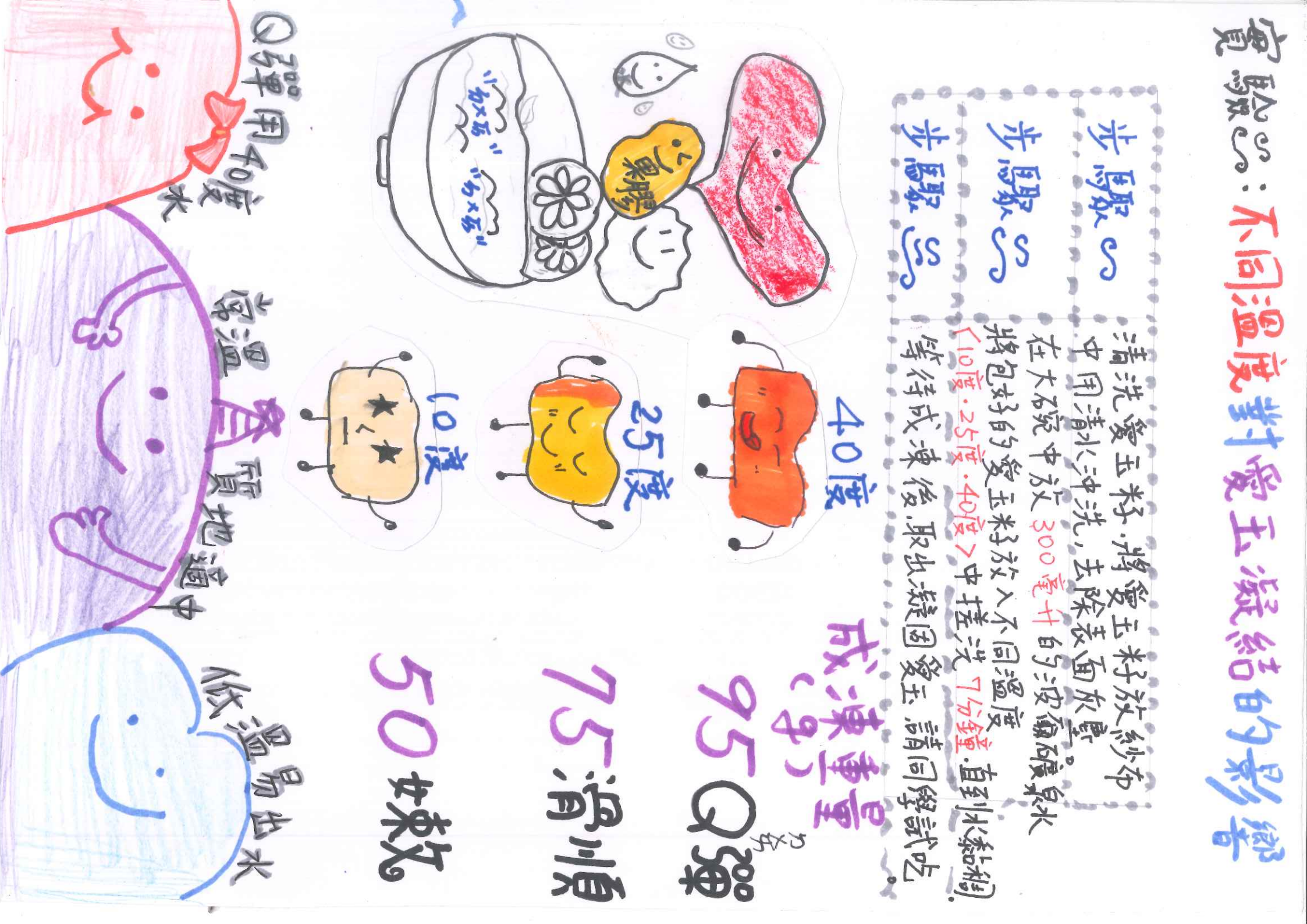
50 柔軟

Q彈用40度水

常溫

質地適中

低溫易出水



實驗三：不同水量對愛玉口感的影響

★ 本實驗選用專用代表
八省去過總

- 步驟一：清洗愛玉籽，將愛玉籽放紗布中，用清水沖洗，去除表面灰塵。
- 在大碗中，加入不同水量（300毫升、600毫升、900毫升）的波爾礦泉水，將包好的愛玉籽放入水中，搖晃7分鐘，直到水黏稠。
- 步驟二：等到成凍後，取出凝固的愛玉，等請全班試吃。
- 步驟三：



水量

300毫升

600毫升

900毫升

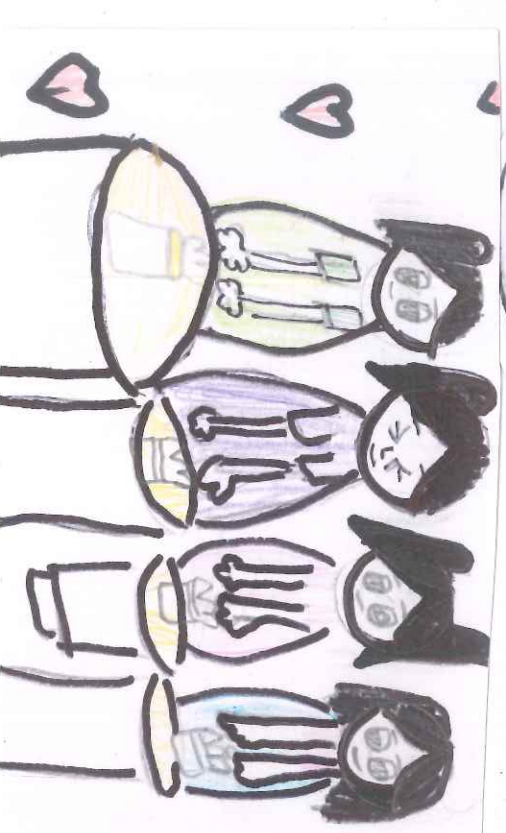
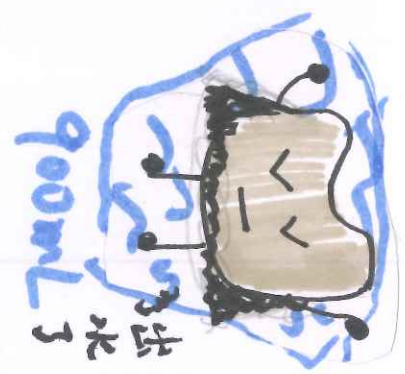
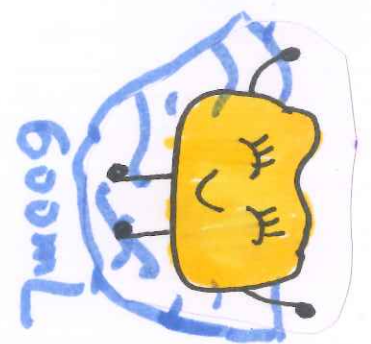
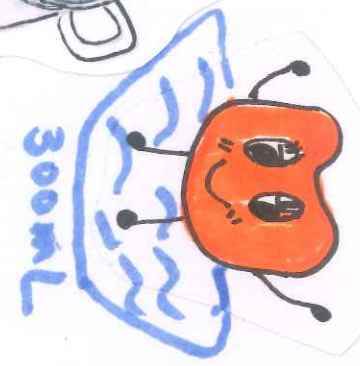
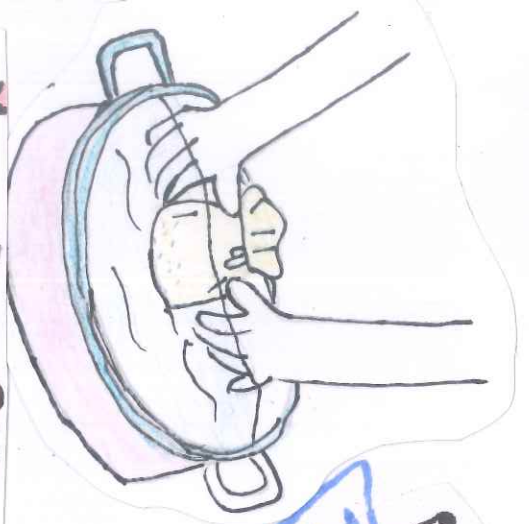


口感

Q彈

絲滑

無法成凍



愛玉試吃會

Good!!



實驗結果

5x5



5x5

實驗一

波爾礦泉水

多喝水礦泉水

飲水機的水

實驗二

10度的水

25度的水

40度的水

實驗三

300ml

600ml

900ml



實驗結論



1. 從實驗一發現多喝水礦泉水的成凍速度最快，且產量最高，顯示其礦物質成份可能最適合促進愛玉膠的凝固反應。

2. 從實驗二的結果發現40度溫水所洗出的愛玉重量最高且質地最Q彈，表示水溫提升有助於果膠釋出。

3. 從實驗三的結果發現300ml能洗出完整且硬的愛玉凍，600ml呈現適中效果，900ml則導致膠質被過度稀釋，顯示水量須控制在一定範圍內，才能達成良好凝結效果與口感。
(原來如此!)