

2023 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：滷豬腳的奇特醬料

摘要：以前就有聽說有人滷豬腳的時候在裡面加可樂

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

好吃又嫩的滷豬腳的方式

從以前小時候就有聽長輩過用可樂滷豬腳的這件事，連網路上也很多人在說怎麼用可樂滷豬腳，據說滷豬腳的時候有加可樂與沒有加可樂下去滷的肉軟嫩差很多，我們藉由這次的科普探究競賽，帶大家來解謎看看這個流言是不是真的。

在網路上有人分享如何滷豬腳會滷出很好吃的配方，事前需準備的材料有，豬腳 1 隻、蔥 3 支、薑約略 2 個大拇指那麼多就好、蒜頭 6 顆、八角 4 顆、冰糖兩湯匙、黑豆醬油 5 湯匙、金蘭醬油 5 湯匙還有最重要的 1.5 公升的可樂。

滷豬腳的步驟依序介紹，第一個步驟用冷水川燙豬腳，第二個步驟洗淨雜質備，第三步驟蔥薑蒜下去爆香，第四個步驟放入已川燙好的豬腳加入事前經準備好的八角調味，第五個步驟把可樂加進去，第六個步驟煮滾後用小火在繼續烹煮 1.5 個小時，第七個步驟就是關火可以準備上鍋了。

為什麼加入可樂可以使肉質變好吃起來變得更軟爛顏色也更深?

因為軟化肉類其中一個原因是需要酸性的液體，剛好可樂的 PH 值剛好大約在 PH2~PH3 之間，有助於協助軟化肉質，另一個點則是可樂中有二氧化碳有助於軟化肉質也有助於使肉可以更加入味，基本上透過可樂就可以讓顏色變得更重也更加好看，雖然有咖啡色素與化學物質在可樂的裡面。

其實不只是加可樂可以使肉變軟嫩，只要是氣泡水也可以達到相同效果只是需要增加冰糖就可以使肉變軟嫩了。

參考資料

妞新聞-日常生活中酸鹼值表(參考可樂 PH 值)<https://www.niusnews.com/=P1cbxcd7>

參考配方-yahoo 新聞

<https://tw.news.yahoo.com/news/%E6%BB%B7%E8%B1%AC%E8%85%B3%E5%8F%AA%E5%80%92%E5%8F%AF%E6%A8%82-%E5%AA%BD%E5%8A%A0%E7%89%A9-%E8%82%89%E8%B6%85%E8%BB%9F-040131443.html>

註：

1. 未使用本競賽官網提供「科學文章表單」格式投稿，**將不予審查**。

2. 字數沒按照本競賽官網規定之限 500 字~1,500 字，將不予審查。

PS.摘要、參考資料與圖表說明文字不計入。

3. 建議格式如下：

- 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
- 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
- 字體行距，以固定行高 20 點為原則
- 表標題的排列方式為向表上方置中、對齊該表。圖標題的排列方式為向圖下方置中、對齊該圖