

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： 平價界的米其林 鍋燒意麵
摘要： 南北部的鍋燒意麵會有些許差異，每個人會因個人口味不同而導致意見分歧，認為哪裡才是最好的，但各個地方都有著它們的地方特色，沒有一個是絕對不好的。
文章內容： （限 500 字~1,500 字）
<p>南北部的鍋燒意麵會有些許差異，每個人會因個人口味不同而導致意見分歧，認為哪裡才是最好的，但各個地方都有著它們的地方特色，沒有一個是絕對不好的。</p> <p>鍋燒意麵達人口中的鍋燒意麵，安平松霖、成大附近的小茂屋、搬到友愛街的水仙宮鍋燒意麵、已搬到忠義路的民族鍋燒意麵等，其中民族鍋燒意麵還常見五星飯店香格里拉的主管前來品嚐，可見其魅力。</p> <p>「花雕雞鍋燒意麵」則令人大開眼界。鍋燒湯頭加入花雕酒、蠔油、薑、蒜頭帶出多層次香氣，湯頭溫潤甘甜帶有花雕酒獨有香氣，棒腿肉經過花雕醬醃漬，口感飽滿軟嫩帶醇厚花雕香氣，麵條沾染上湯頭精華不僅能感受到雞骨的醇厚、蔬果的甜更有花雕酒香漫開在唇齒間。</p> <p>卻以浮誇的海鮮鍋燒意麵，百元就可吃到的海鮮鍋燒意麵，光是蚵仔應該有 30 幾顆，數大之美，超浮誇，愛吃蚵仔的，絕對會讚不絕口，這樣的份量，比自己去菜市場買海鮮回家，在家煮還要實惠，的確有話題性。不管是哪款海鮮鍋燒意麵，實在很有梗，還沒吃海鮮就可以感覺到會痛風。</p> <p>擄獲北中南海鮮人的胃，愛吃海鮮鍋燒意麵，不可錯過，至於是不是能讓每個人感受到美味，在於個人口味，但整個碗盤擺滿海鮮，視覺真的超吸睛，實在誘人，浮誇的很可以，沒吃過的人，絕對可花錢吃一次看看，滿足自己五臟廟。</p>
參考資料
UPSSMILE 旅食設影： https://upssmile.com/ ETTODAY 旅遊雲： https://travel.ettoday.net/article/2464861.htm

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