

**2023 Taiwan Science Exploration Fair- To do, To understand.**  
**Form of Scientific Article- College/ Social Group**

<b>Title of the article:</b> 為何煮水餃要加三次冷水?
<b>Abstract:</b>
<b>Contents:</b> ( 500 to 1,500 words limit )
<p>水餃是許多人喜愛的食物之一，雖然煮水餃既方便又快速，彈藥煮好一盤好吃又完美的水餃，除了要當心水餃內餡沒熟的問題，還要注意水餃是否煮過頭了，免得變成一碗水餃湯。如何煮出一盤美味的水餃呢?長輩們的小撇步是『加三次冷水』，幾乎很多人都照著長輩說的這個方式煮水餃，卻不知道為甚麼要加水，難道煮水餃一定要加三次冷水才會變好吃嗎?</p> <p>據店家說明，原來加入三次冷水是為了讓水餃更容易熟透，因為水的沸點較低，容易沸騰，但水餃大多是從冷凍庫拿出來，所以水滾時水餃不一定熟了，可能還呈現的皮熟餡沒熟的狀況，且避免水餃皮被煮爛、煮破，加三次冷水可以讓皮更不容易被煮過頭。不過，其實加水不一定要加三次，也有人加了冰塊，或是一次或兩次的水，就達到了相同的效果。</p> <p>而在中央廚房工作的廚師表示，天天在煮上萬顆的水餃，也沒有再加水，他提供了不同的方法，不需要加水，水餃也必定能煮熟!只需在水滾後加入水餃至水再次沸騰，後轉中火煮四到五分鐘，一定會熟，就不需要再加水了。而不解凍的水餃則煮上六分鐘，等到餃子浮在水面上即可，若是怕水餃沾鍋，可以加一些由防止水餃皮年在鍋子上。</p> <p>不同人也有不同的方式判斷水餃是否煮熟，用筷子戳戳看，或是看它是否浮起來了，所以煮水餃要加三次冷水的說法，也只是其中一個讓水餃容易熟的方式。煮水餃有這麼多方式，看來要把水餃煮的完美又好吃也是一門不小的學問。</p>
<b>References</b>
<p><a href="https://www.cmoney.tw/notes/note-detail.aspx?nid=56560">https://www.cmoney.tw/notes/note-detail.aspx?nid=56560</a></p> <p><a href="https://tw.news.yahoo.com/news/%E7%85%AE%E6%B0%B4%E9%A4%83%E8%A6%81%E5%8A%A0%E5%B9%BE%E6%AC%A1%E6%B0%B4-%E5%BB%9A%E5%B8%AB%E6%8E%88-%E4%BF%9D%E8%AD%89%E7%86%9F%E7%85%AE%E6%B3%95-%E7%B6%B2%E8%AE%9A%E7%88%86-074027877.html">https://tw.news.yahoo.com/news/%E7%85%AE%E6%B0%B4%E9%A4%83%E8%A6%81%E5%8A%A0%E5%B9%BE%E6%AC%A1%E6%B0%B4-%E5%BB%9A%E5%B8%AB%E6%8E%88-%E4%BF%9D%E8%AD%89%E7%86%9F%E7%85%AE%E6%B3%95-%E7%B6%B2%E8%AE%9A%E7%88%86-074027877.html</a></p>

**Notes :**

- (1) Submissions without using the format of the “Form of Scientific Article” on the official website **will not be reviewed.**
- (2) Words that do not meet the limit of 500 to 1,500 words on the official website of the

competition **will not be reviewed.**

P.S. Abstract, references and descriptions for charts and figures are not included in the word count.

(3) Suggested format :

- Chinese font: Microsoft JhengHei ; English font and numbers: Time New Roman.
- Size: 12 pt, pictures, graphics and texts in appendices should slightly less than 12 pt if necessary, but must not be less than 10 pt.
- Line spacing: should be fixed to 20 pt.
- Table titles are arranged to center above the table and align the table; Figure titles are arranged to center below the figure and align the figure.