

# 欣·芯·之·繽·紛·分·子·料·理



作者：鄧詠欣。蘇享芯。蔡欣霓

???

# [研究動機]

有一次去吃壽司點了芒果雪花冰，發現裡面有一顆顆的珍珠，不知道怎麼做出來的？好想做做看喔！



## 分子料理大揭秘!!!

就用小朋友最愛的樂高積木來說明



海藻酸鈉原本可以在水中自由自在的移動，遇到乳酸鈣中的鈣後...

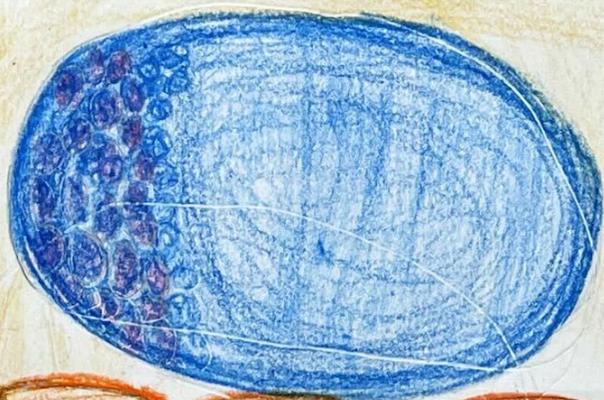
海藻酸鈉

乳酸鈣中的鈣

1  
2  
3  
4  
乳酸鈣中的鈣就會一次取代二個鈉，把兩個海藻酸連起來



一個接著一個，最後形成一大片。



這一大片一大片的海藻酸鈣就形成了外圍一大片的薄膜，包成我們所看到的一顆顆粉圓。

# 尋找最佳配方



## 材料

1. 海藻酸鈉
2. 乳酸鈣
3. 食用色素
4. 水

## 西己 乳酸鈣 溶液

分別配置濃度  
0.5%、1%、1.5%、2%  
的乳酸鈣溶液。

## 西己 海藻酸鈉 溶液

分別配置濃度  
0.5%、1%、1.5%  
的海藻酸鈉溶液。

## 滴

將不同濃度的海  
藻酸鈉溶液依  
序滴入不同濃度  
的乳酸鈣溶液中。

鈣 2% 鈉 0.5%	鈣 1.5% 鈉 0.5%	鈣 1% 鈉 0.5%	鈣 0.5% 鈉 0.5%
鈣 2% 鈉 1%	鈣 1.5% 鈉 1%	鈣 1% 鈉 1%	鈣 0.5% 鈉 1%
鈣 2% 鈉 1.5%	鈣 1.5% 鈉 1.5%	鈣 1% 鈉 1.5%	鈣 0.5% 鈉 1.5%

## 取

靜置 3 mins  
以湯勺撈  
出，放到清水  
中清洗，撈出。

## 觀察

看：外觀、形狀、色澤  
捏：軟硬度  
切：厚度、爆汁

# 排行榜

外觀 = ① 鈣 1% - 鈉 1.5% ② 鈣 2% - 鈉 0.5% ③ 鈣 2% - 鈉 1.5%

軟度 = ① 鈣 1% - 鈉 1.5% ② 鈣 0.5% - 鈉 1.5% ③ 鈣 1.5% - 鈉 1.5%

厚度 = ① 鈣 1% - 鈉 1.5% ② 鈣 0.5% - 鈉 1.5% ③ 鈣 1.5% - 鈉 1.5%



# 鈣 1% - 鈉 1.5%

# 美味分子料理DIY



## 步驟：

1. 將0.75g 海藻酸鈉加入50g的各種飲料中攪拌至粉末溶解。
2. 取4g 乳酸鈣加入400g的水中配成1%的溶液。
3. 以滴管吸取海藻酸鈉後逐滴加入乳酸鈣中可以製作出晶球。
4. 將晶球撈起以水清洗。
5. 最後將晶球放到盤子中。



- 品嚐心得
1. 酸梅汁口味~吃起來黏黏的。
  2. 柳橙口味~吃起來太酸了。
  3. 葡萄口味~吃起來香香甜甜的。
  4. 哇!可樂口味最好吃!

# 缤纷分子料理

## MENU

