

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

