

酸酸甜甜

初戀的滋味

關於製作出情人果這一檔小事

何翊慈、劉宜欣、
劉紫翎、趙培媛
研究者

研究動機
酸酸甜甜的情人果令人欲罷不能，但青芒果並不是四季都有產，為了滿足四季吃情人果，只好著手研究「其它水果」。

林詠森老師、
吳佩玲老師
指導老師

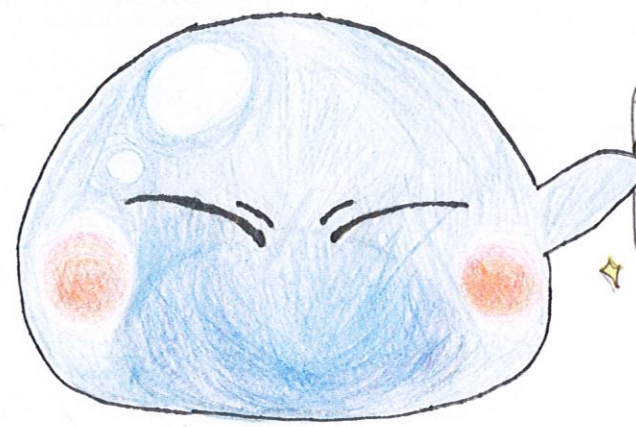
實驗器材

- 1 芭樂、金桔、蘋果
- 2 籽
- 3 砧板
- 4 大碗 x 2
- 5 冰水
- 6 鹽

- 7 糖 50g
- 8 汽水 250 ml



鍋子也可以!!



實

驗

步馬聚

2.



3.

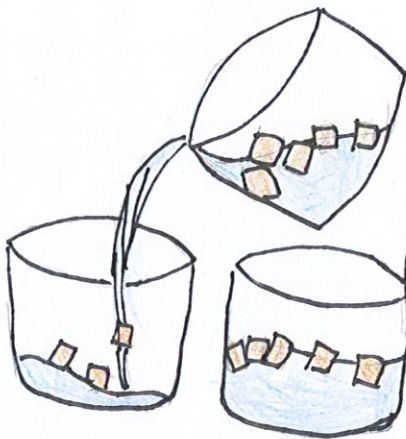


5. 完成

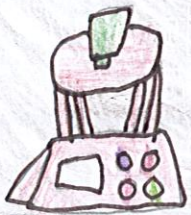
金桔

芭樂

蘋果



4.



季節與介紹



蘋果

每年蘋果約在七月份就有了，晚熟約在十月份~十一月份，但是基本上一年四季都有。



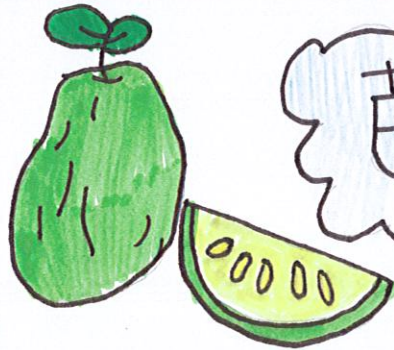
青芒果

初夏時期，當芒果樹的芒果尚未成熟前，農人會採收一顆顆的青芒果，讓大家能製作香脆、可口的情人果，是每年四、五月的限定美味。



金桔

金桔是觀光植物，一年四季都會開花結果，但一月~三月才是金桔的盛產！金桔的果實原本是深綠色，成熟後會逐漸轉為金黃色。



芭樂

盛產期在夏季的7~8月，最好吃的季節則在9月中秋節到隔年二月的秋冬兩季，就能吃到真正果核較小、果肉較厚的好吃芭樂。

情人果之

黃金比例

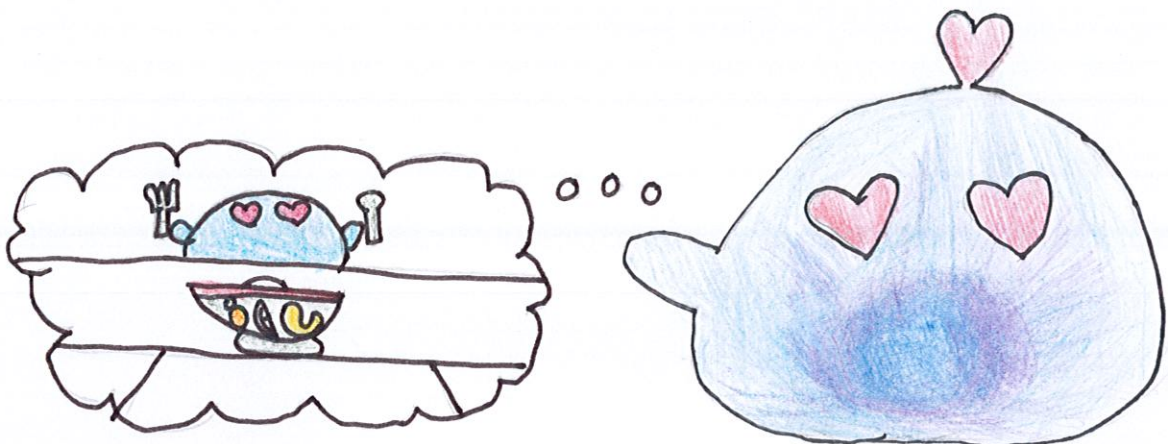
2
鹽 40g

2
250 ml 汽水



3
糖 60g

4
時間 12個小時



結果與比較

水果名稱	芭樂	蘋果	金桔
鹽	2大匙	2大匙	2大匙
糖	50g	50g	70g
汽水	250 ml	250 ml	250 ml
份量	芭樂×1顆	蘋果×2顆	金桔×8顆
口感與評論	吃起來酥酥脆脆的，因為有點芭樂原本的甜味，並且加上汽水的香甜味，所以吃起來有又脆又甜的滋味！	口感有層次，切面看起來很綿密，脆脆的口感、汽水的甜味，搭起來簡直絕配！	因為金桔本身就有酸酸的味道，所以如果加上多一點的糖，就能讓它的甜味增加，所以吃起來就會有又酸又甜的滋味！
成品	