

2022 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目： 為什麼煮水餃要加冷水
文章內容： (限 500 字~1,500 字)
<p>每個人煮水餃的方式都不同，有些人會有疑問該要冷水還是熱水，但是網路上有些名眾卻有個問題讓大家都紛紛地討論著，如果不加水會發生甚麼事呢，當你不加水其實可以，可以改變你原本加冷水或加熱水的作法，但分兩種類型，一種是生鮮水餃的做法，一種是冷凍水餃的作法，第一個方法是等水滾之後，轉小火把它丟下去，第二個方法是跟前面第一個方法一樣但後面是有降溫的。但是呢在網路上還有研究家不用以上方法來煮，而是用科學的方法來解決，當這個方法出現時，科學煮水餃還是有分現包跟冷凍水餃的方式來進行，透過網路上的發現，現包的水餃跟冷凍水餃的煮發的步驟還要多許多，他們同樣都是用小火去煮滾但是如果開大火會出現一種問題，熱能沒辦法讓水餃裡面的內餡熟透反而會是半生不熟的，但是運用科學的方法，能讓以前家庭主婦也好或是其他人的煮水餃的方式越來越簡化更便利，不會覺得比以前的方式還要來的複雜很多，用科學煮水餃會讓它的口感更佳不會糊掉，在網路或許還有許多除了運用科學方式或是以前大眾的方式以外可能還有許多不同的，我們還不知道，也許隱藏在某個小角落我們沒有發現而已，在還沒存在的方法可以讓我們去慢慢地探討去發現，在某個之後的期間可能還會有更簡單更簡化的方式去做。</p>
參考資料
1. https://www.foodnext.net/science/knowledge/paper/4975336035 2. https://udn.com/news/story/120911/5668139

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 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