

實驗 1 製作麵團擦



要的材料: 中筋麵粉 100克

溫水 100ml 木薯粉 100克 食鹽 50克

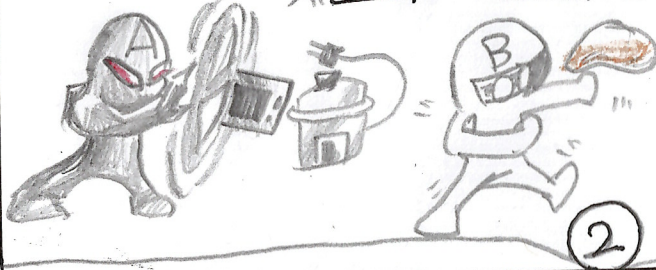
① 攪拌均勻
搓揉均勻

② 用三種不同方法加熱麵團

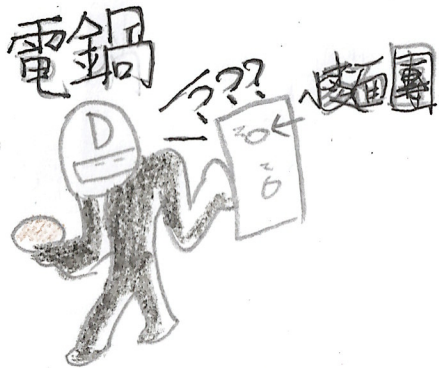
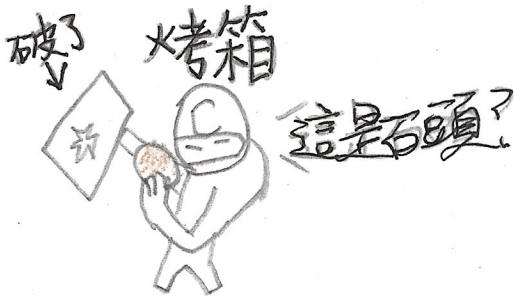
③ 回溫 24h

2-1 電鍋蒸 2-2 烤箱 2-3 微波爐

④ 比較效果



結果 1, 比較不同加熱方法
請來了 CDE



【特點】

C 硬啊! 這可以吃? 但是擦時有屑屑, 但紙破了...
D 有橡皮的感! 但太黏了! 擦時會有小麵團在上面沒屑。
E 很棒! 缺點是沒有屑屑。

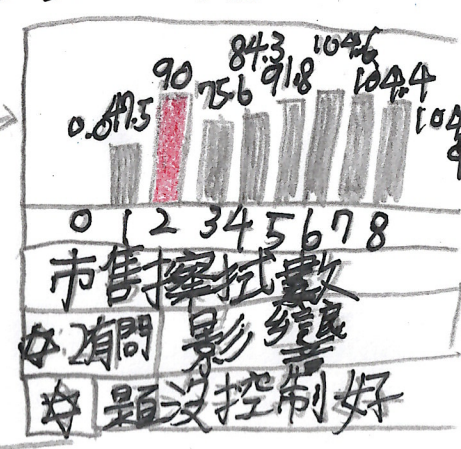
【原理】

紙表面凹凸不平 鉛筆在紙上由於摩擦作用紙上的凹凸狀纖維被刮掉 石墨粉, 來寫字。
寫錯字時, 用橡皮擦在紙上摩擦時, 會捲走石墨粉, 就可以把痕跡去除。

哈哈~

Image-J X 數值大亮越海教

效果數值



實驗2 粉不同比例

與實驗1一樣
 只是把二種比例變成操作變因而已(中筋麵粉)
 (1)只中筋 (2) 1:3 (3) 3:1 (4) 只木薯粉 (木薯粉)

結論

- ① 濕粉會因為筋性多少會有不同特性;
筋性越高, 麵團連結性越強。
- ② 吸水量 木薯粉 > 中筋。
- ③ 筋性多的麵團會變結實。
- ④ 水量會是麵團能不成型的重點。
- ⑤ 需要把結果數值化, 才能以客觀的判斷。
- ⑥ 需按規畫執行, 才能好控制變因。

【生活應用】

雖然...
沒市面實用

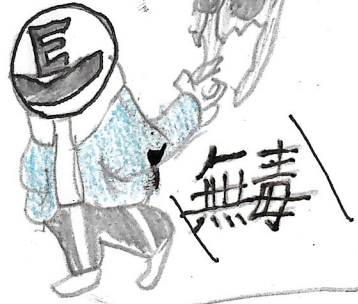


筋性以不同的特點
調整比例
就可以做不同的麵



但可自然分解

最棒了!!!



無毒



環保

圖片(成品)

但沒有(現在)



環保最好!



天然的很好!

