

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：煮水餃還要幫餃子泡冷水澡？
文章內容：(限500字~1,500字)
<p>很多都是水餃的愛好者，但...要煮出完美無缺 Q 彈的水餃，可不是人人都能做到那麼容易的事情。很多人都會很疑問，到底要怎麼把水餃煮不破？</p> <p>各界都有許多的方法，有的人說：「水滾後可以加入鹽巴和幾滴油，鹽巴可以讓餃子皮更Q彈，加入幾滴油則是可以讓水餃皮不會黏在一起。」也有人說：「如果是在市場買，或是自己現包的水餃，一定要等到水滾後再下鍋煮，這樣不僅能讓包好的餃子不會沾黏，而且煮出來的水餃也會更Q彈。如果是在大賣場、超市買的冷凍水餃，就比較適合使用溫水煮。冷凍水餃用滾水煮反而容易破皮。若是使用溫水煮，可以使水餃皮慢慢受熱，不會因為吸熱太快就馬上破皮。」</p> <p>根據科學研究顯示，水餃皮在不適當的水溫烹煮是因為糊化作用(Gelatinization)的原理，因生澱粉原本構造為β化，如將生澱粉加水，並加熱至大約80°C時，生澱粉構造會變為α化，形成半透明的膠體狀。餃子皮過度糊化，就會變成太軟破掉失去嚼勁口感。而在煮滾的水裡加鹽巴，是為了要把水餃皮的糊化溫度提高的關係。</p> <p>近期也有一些人推薦用氣炸鍋炸水餃，這樣水餃皮不容易破，也會有不同口感和感受喔！</p>
參考資料
https://lifestyle.heho.com.tw/archives/36767 https://kknews.cc/zh-tw/food/azke8nn.html

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