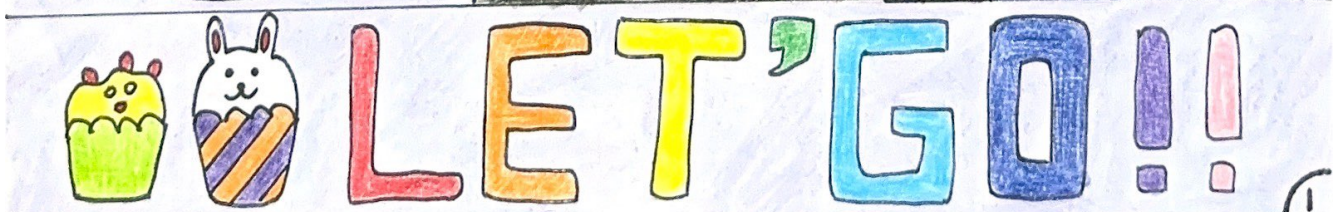
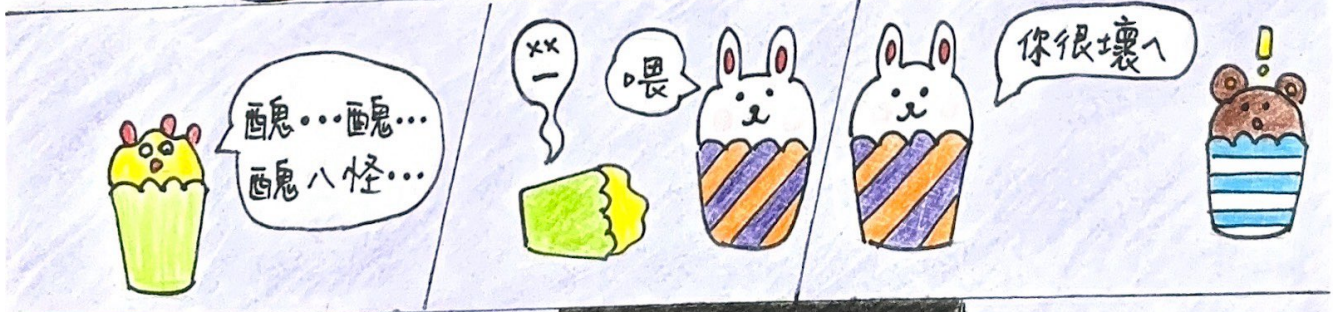


「糕」深「測」



研究目的

- 一、探討不同麵粉對杯子蛋糕蓬鬆度的影響。
- 二、探討不同麵粉對杯子蛋糕彈性的影響



研究動機

市面上有許多杯子蛋糕，其中杯子蛋糕是體較小的一種。我們認為蓬鬆又有彈性的杯子蛋糕非常美味。它的材料容易獲取，製作方法較簡易。所以我們決定親自在不調整用量的情況下，探討哪一種麵粉能做最蓬鬆或最有彈性的杯子蛋糕。

實驗過程



- (一) 製作蛋黃糊: 將麥面粉過篩, 加入蛋黃、植物油 and 牛奶混合後, 用攪拌器攪拌均勻。
- (二) 製作蛋白霜: 用電動攪拌器將蛋白高速打發, 分次加入砂糖, 直到硬性發泡。
- (三) 將蛋白霜分三次加入蛋黃糊, 充分混合後, 將蛋糕糊倒進蛋糕杯子裡, 並敲出氣泡。
- (四) 先把烤箱預熱到 110°C 5min, 再將蛋糕用紙杯鋪好放到烤盤中, 放入烤箱烘烤 110°C 10min, 再烤 130°C 10min。

研究器材



實驗結果



蓬鬆度

| 低筋麵粉 | 烤前高度(cm) | 烤後高度(cm) |
|------|----------|----------|
| 第一個 | 3.00 | 4.10 |
| 第二個 | 3.00 | 3.90 |
| 第三個 | 3.00 | 4.10 |
| 平均 | 3.00 | 4.03 |

| 中筋麵粉 | 烤前高度(cm) | 烤後高度(cm) |
|------|----------|----------|
| 第一個 | 3.00 | 4.40 |
| 第二個 | 3.00 | 4.30 |
| 第三個 | 3.00 | 4.40 |
| 平均 | 3.00 | 4.36 |

| 高筋麵粉 | 烤前高度(cm) | 烤後高度(cm) |
|------|----------|----------|
| 第一個 | 3.00 | 4.70 |
| 第二個 | 3.00 | 4.80 |
| 第三個 | 3.00 | 5.00 |
| 平均 | 3.00 | 4.83 |

彈性

| 低筋麵粉 | 施壓前高度(cm) | 施壓後高度(cm) | 相差高度(cm) |
|------|-----------|-----------|----------|
| 第一個 | 3.90 | 3.70 | 0.20 |
| 第二個 | 4.10 | 4.00 | 0.10 |
| 平均 | 4.00 | 3.85 | 0.15 |

| 中筋麵粉 | 施壓前高度(cm) | 施壓後高度(cm) | 相差高度(cm) |
|------|-----------|-----------|----------|
| 第一個 | 4.40 | 4.10 | 0.30 |
| 第二個 | 4.30 | 3.90 | 0.40 |
| 平均 | 4.35 | 4.00 | 0.35 |

| 高筋麵粉 | 施壓前高度(cm) | 施壓後高度(cm) | 相差高度(cm) |
|------|-----------|-----------|----------|
| 第一個 | 4.70 | 4.50 | 0.20 |
| 第二個 | 4.80 | 4.60 | 0.20 |
| 平均 | 4.75 | 4.55 | 0.20 |



從實驗結果我們可以發現

.....

蓬鬆度

Before

After



最佳選手：高筋麵粉!!!

彈性



最佳選手：中筋麵粉!!!

蓬鬆度

低筋麵粉：平均烤前高度 3.00cm ，平均烤後高度 4.03cm ，
相差 1.03cm 。

中筋麵粉：平均烤前高度 3.00cm ，平均烤後高度 4.36cm ，相差 1.36cm 。

高筋麵粉：平均烤前高度 3.00cm ，平均烤後高度 4.83cm ，相差 1.83cm 。

彈性

低筋麵粉：平均施壓前高度 3.70cm ，平均施壓後高度 3.85cm ，相差 0.15cm 。

中筋麵粉：平均施壓前高度 4.35cm ，平均施壓後高度 4.00cm ，相差 0.35cm 。

高筋麵粉：平均施壓前高度 4.75cm ，平均施壓後高度 4.55cm ，相差 0.20cm 。

END