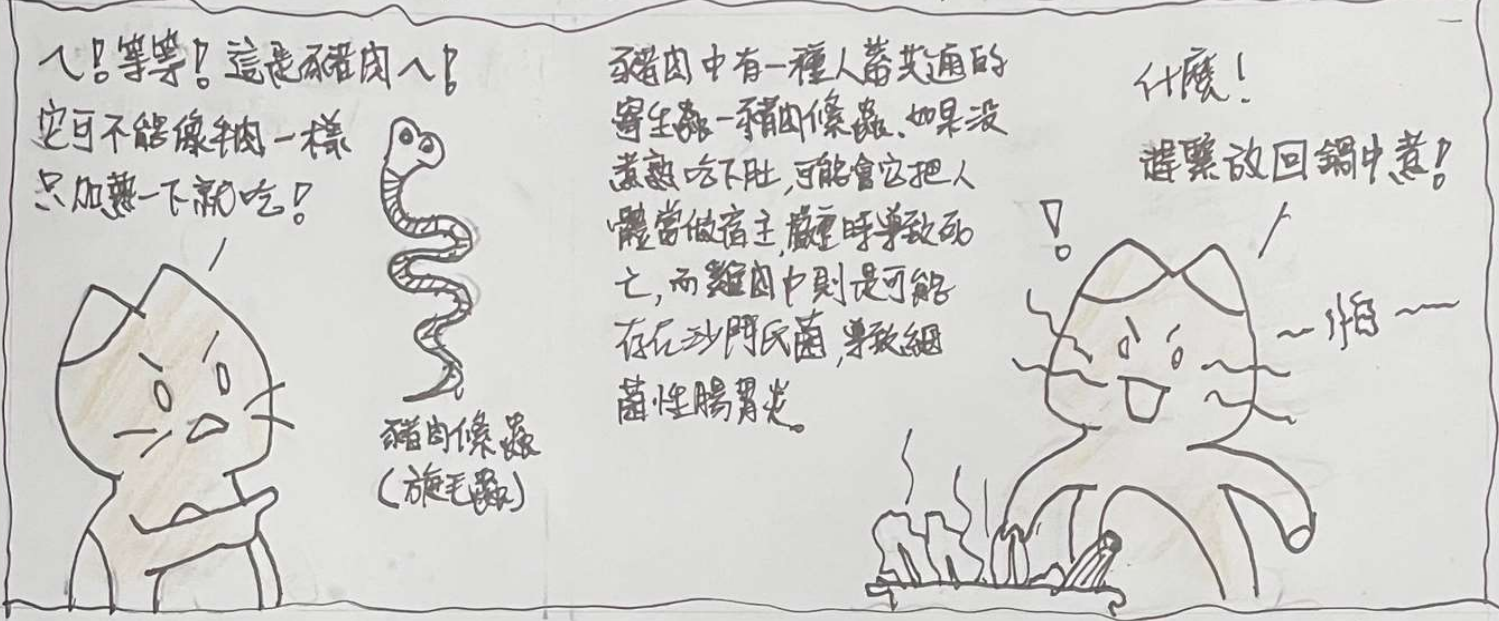


這樣煮，我就熟！

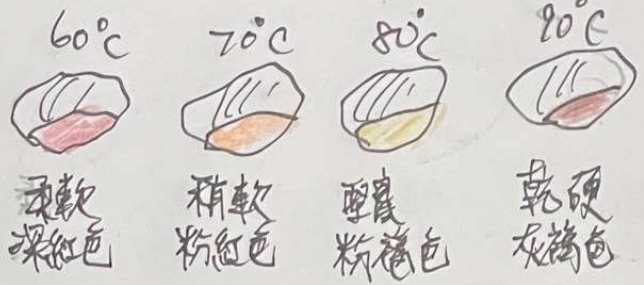
黃翎嘉、劉軒岑。



首先，我們要先確認「熟」的定義，就是能安全食用的程度，也就是能夠殺死大部份寄生蟲和細菌的70°C，可說是安全溫度。



我們想要找出的，就是能夠殺死寄生蟲和細菌，但是又不會讓蛋白質(肉類)變得難吃的70°C~80°C這個加熱時間。



實驗設計

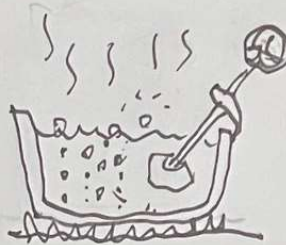


IH 爐



食物溫度計

實驗方法



將實驗肉品插入食物溫度計後放入沸騰的湯鍋，記錄時間和中心溫度變化。

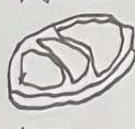
實驗組

A-1



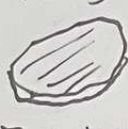
梅花肉排

A-2



梅花肉片

A-3



里肌肉片

B-1



翅小翅

B-2



雞腿肉

B-3



翅中節

實驗結果

	30s	60s	90s	120s	150s	180s	210s	240s	270s	30s	33s	36s
A-1	16	20	26	32	38	43	50	54	60	63	68	72
A-2	40	52	60	70	75	82	85	90	92	93	94	95
A-3	40	60	70	82	86	90	92	94	95	95	96	97
B-1	27	33	40	47	53	60	63	68	71	75	80	86
B-2	35	40	45	48	52	56	62	70	78	85	90	94
B-3	27	37	43	51	55	63	68	73	76	79	82	84

哇！這就是「美味與安全」並存的中間值。

