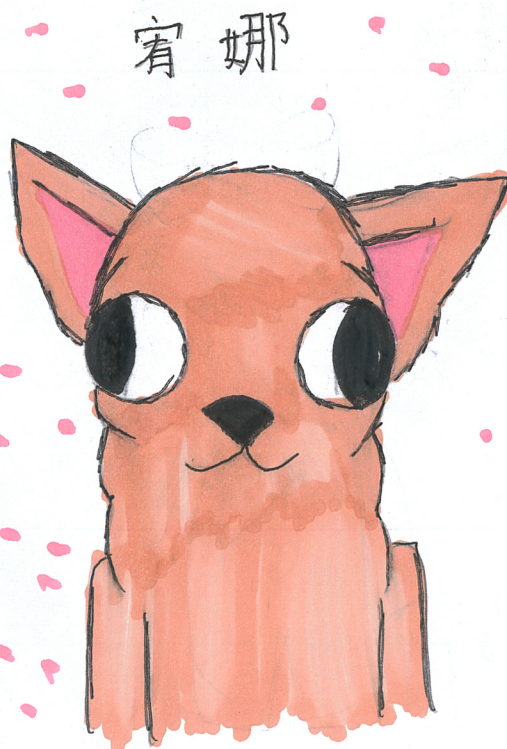




Tina



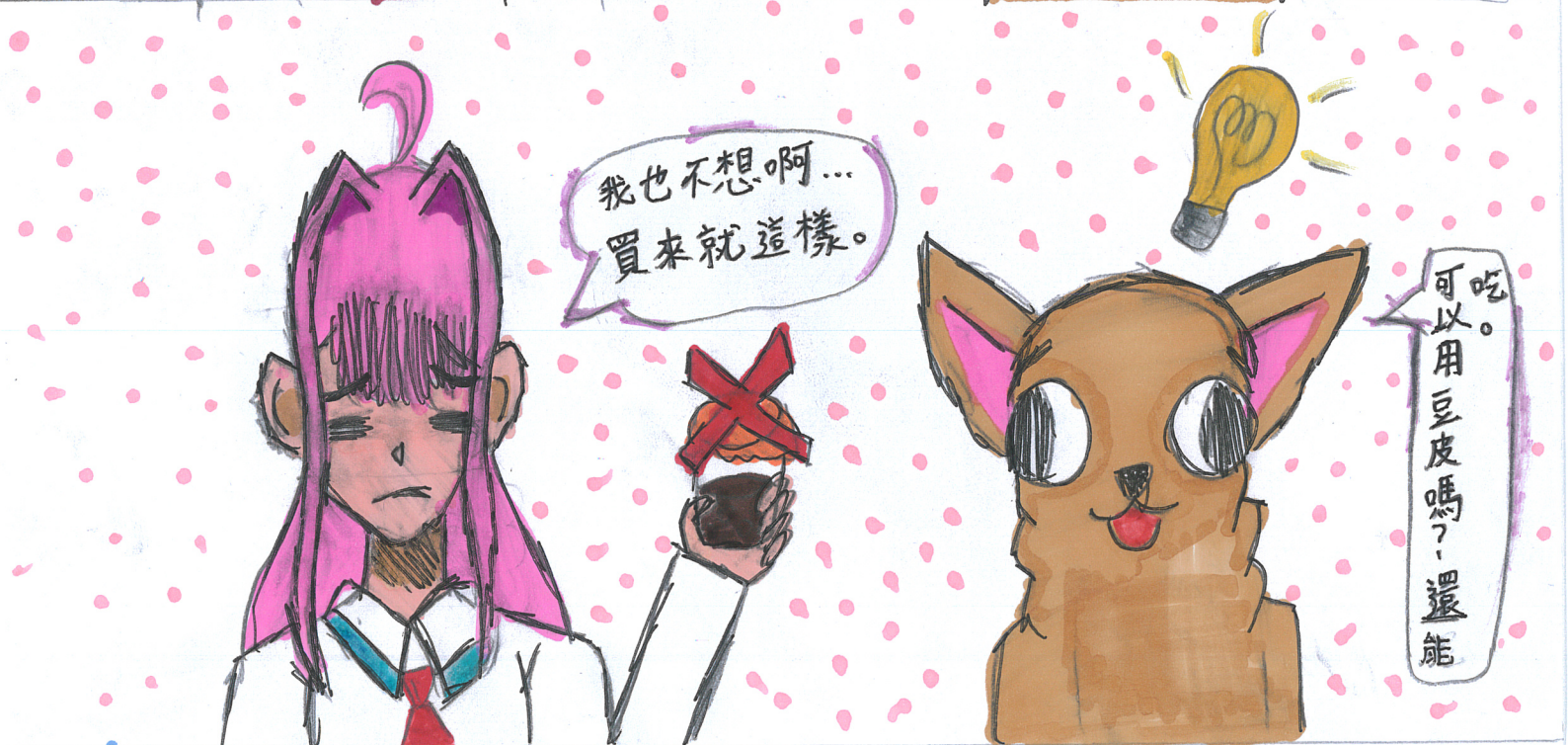
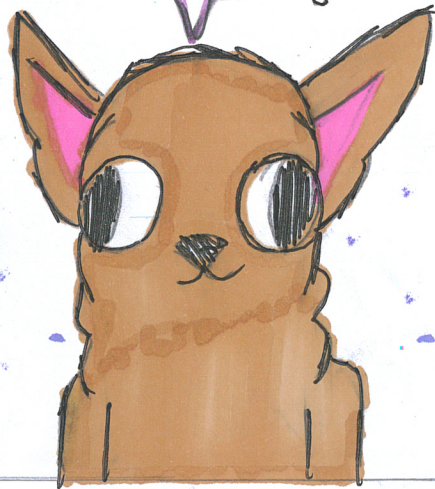
宥娜



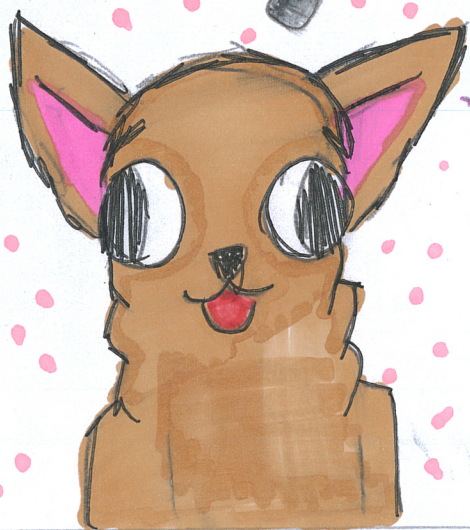
不是減塑嗎?怎麼
你還用塑膠封口膜
呢?



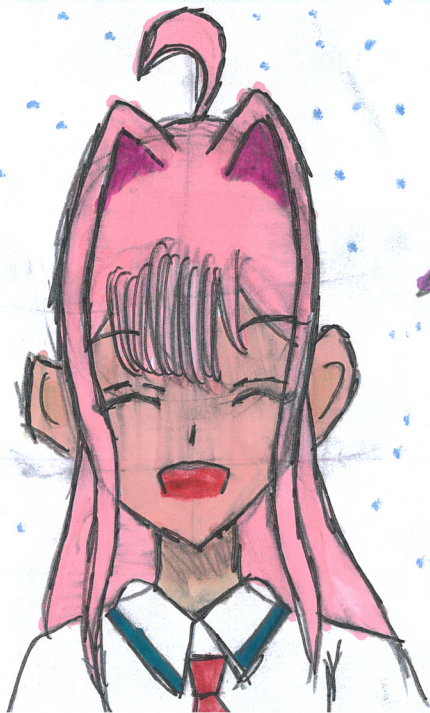
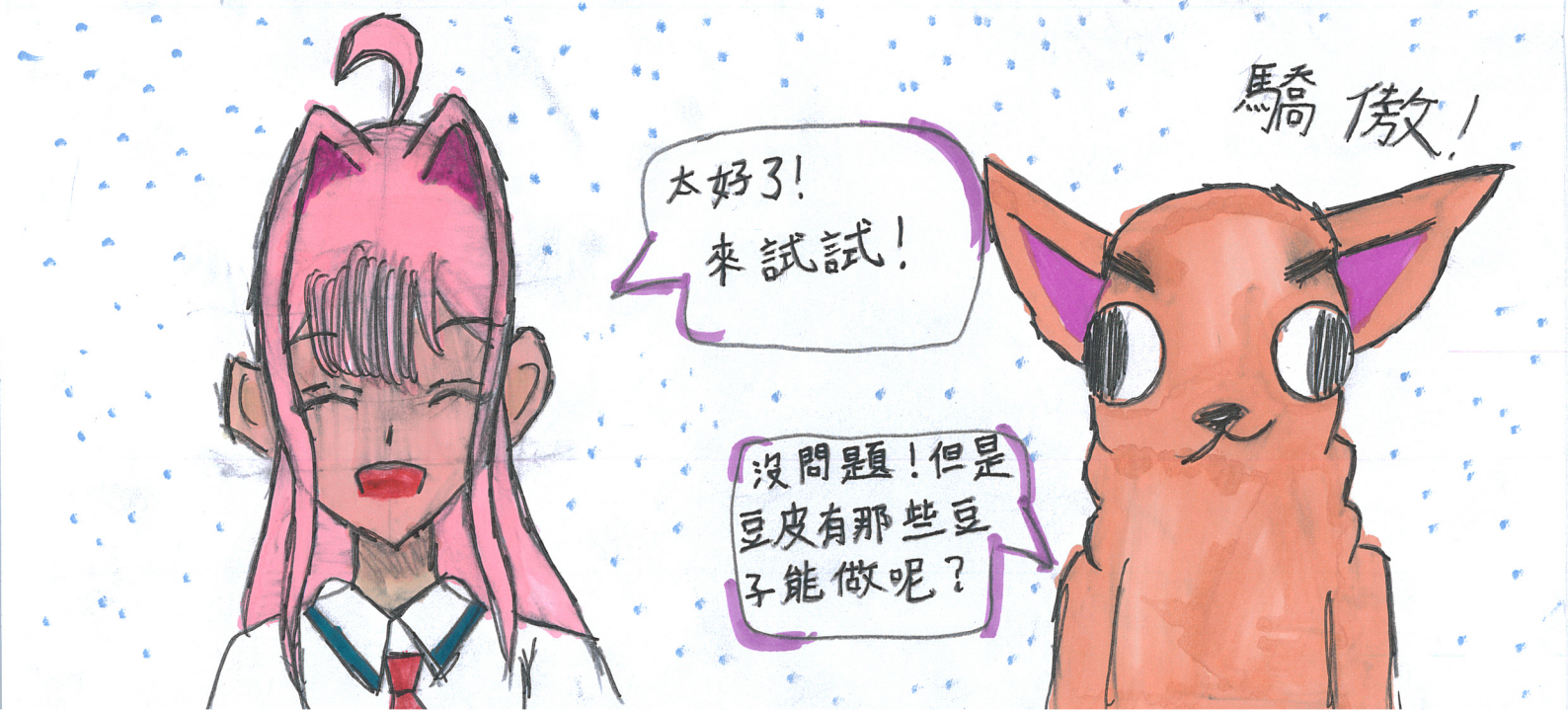
飲料杯



我也不想啊...
買來就這樣。



吃。
可以用豆皮嗎?還能



太好了!
來試試!

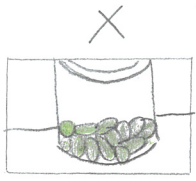
沒問題!但是
豆皮有那些豆
子能做呢?



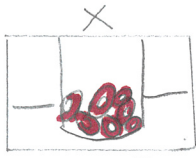
驕傲!

豆皮的製作過程!

各種豆類



綠豆



紅豆



黃豆



黑豆



花豆

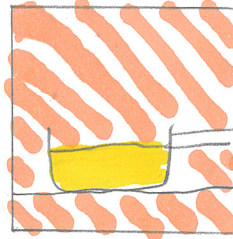
豆皮製作!



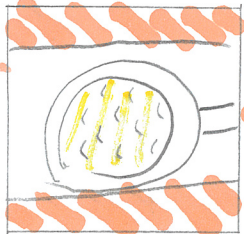
1 破壁機打碎



2 很細的豆漿



3 電磁爐煮沸2分鐘



6 豆皮膜成型啦!



5 吹風2分鐘

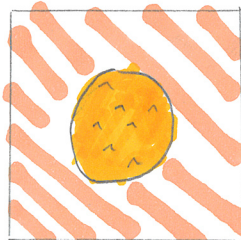


4 改成80°C煮2分鐘

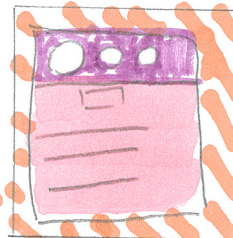
取豆皮膜!



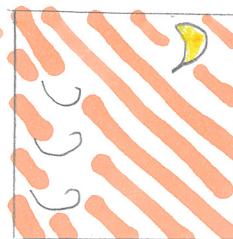
1 光碟片放入



2 取出豆皮膜



烤箱50°C烘乾2分會裂開



自然風乾一天

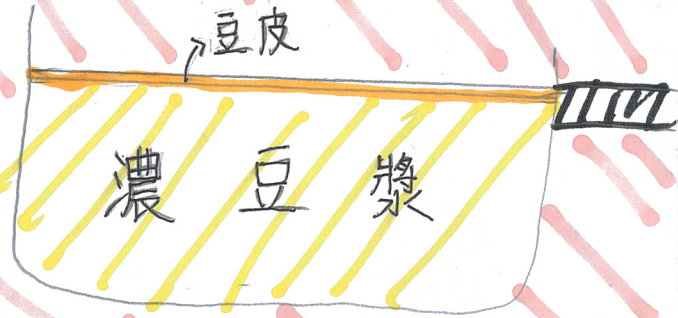
豆皮的形成原因!

蛋白質

+

高溫

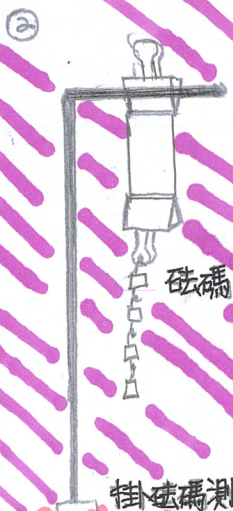
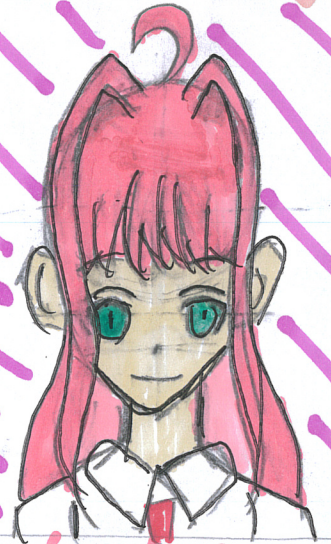
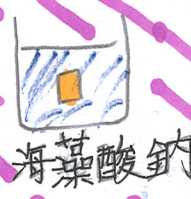
變質
冷卻



注意!
鍋底不能
有「豆渣」
會燒焦

豆皮韌性測試!

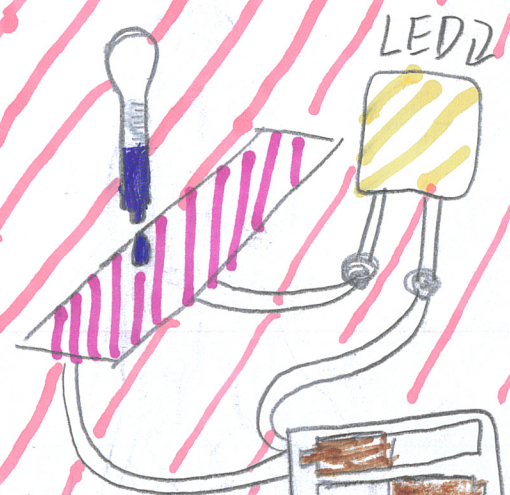
① 先泡不同的水溶液



檸檬酸
豆皮最
強!

可掛74克

防水測試



滴水計算發光時間 ④

No. 2
檸檬酸豆皮
13分43秒

No. 2
海藻酸鈉豆皮
11分25秒

掛砝碼測試承受力

豆皮封口膜怎麼做?

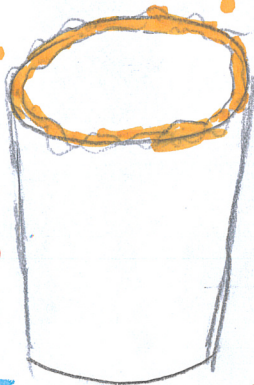
①



黃豆皮

②

杯口塗熱濃豆漿
(蛋白質膠水)



泡檸檬水

③



蓋上豆皮

④

環保封口膜完成!



側面

豆皮

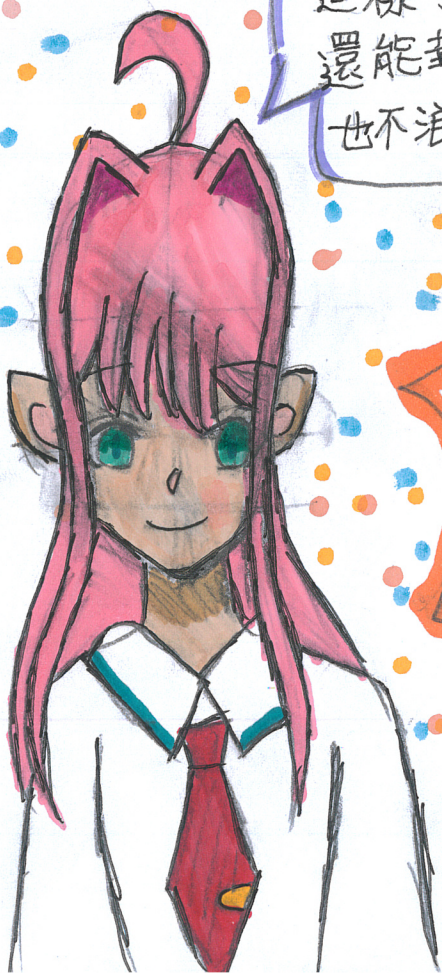


正面



太厲害啦

這樣可以吃
還能封口一點
也不浪費!



歡迎大家
推廣使用!



我先吃, O 啦!
好吃啊!