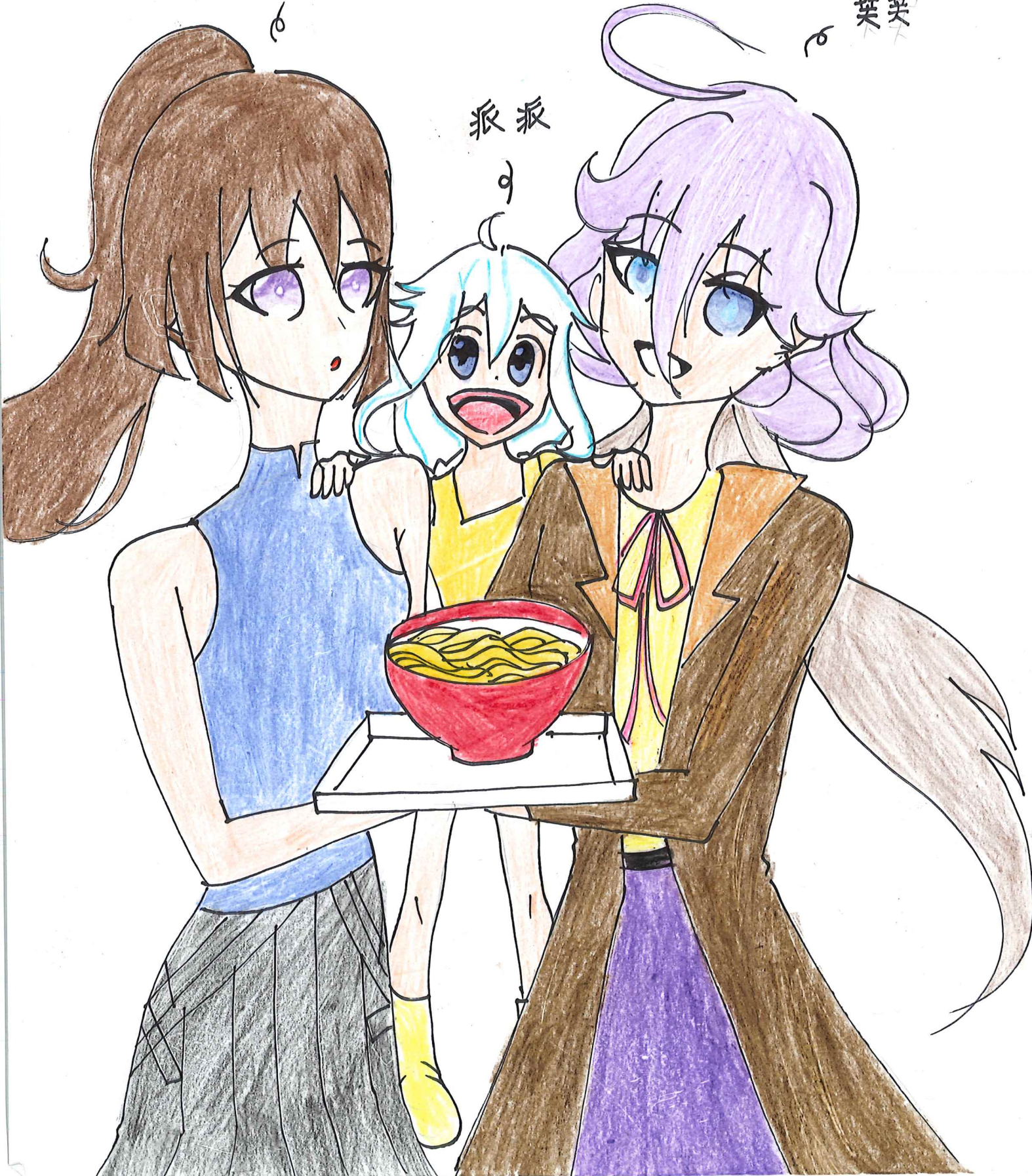


# 麥面 條 追 追 追

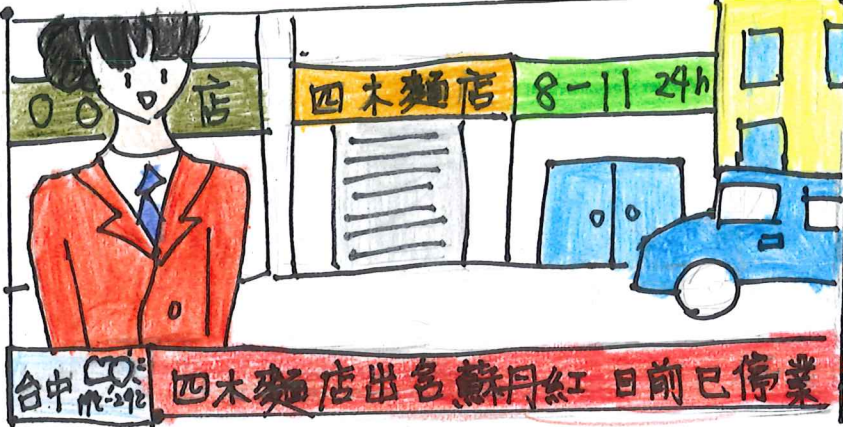
崩崩

笑笑

派派



某一天...



台中 四木麵店出名蘇丹紅 日前已停業



咿~好恐怖喔



對阿,我們平常吃的麵裡面也會有阿。



但是還是想吃麵~

做夢!你還想吃蘇丹紅嗎?而且我們又不會做麵!



10007



這個問題就交給我!

妳是誰阿



我是派派!我可以教妳們做麵喔!



麵耶!。



# ～ 實 驗 材 料 ～

## ① 三 種 麵 粉

低 筋  
麵 粉



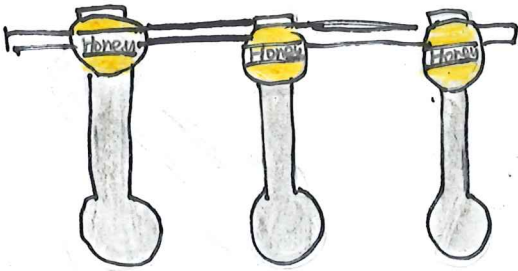
中 筋  
麵 粉



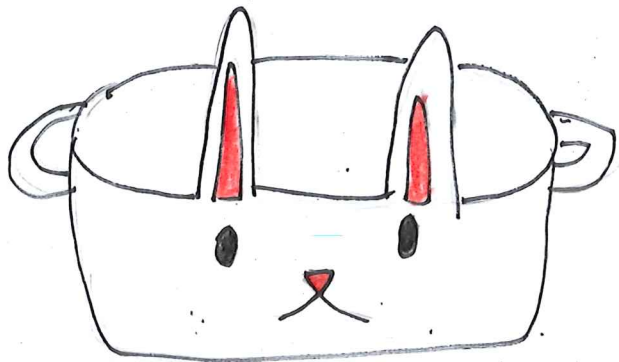
高 筋  
麵 粉



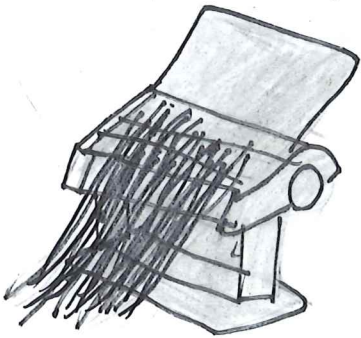
## ② 湯 匙



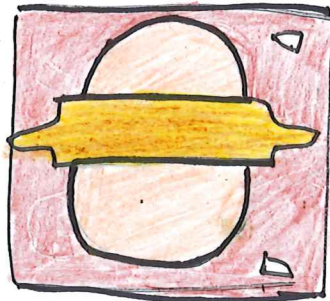
## ③ 大 碗



## ④ 製 麵 機 (如果沒有就用桿麵棍和刀)

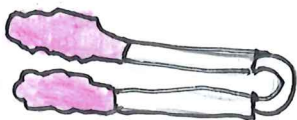


or

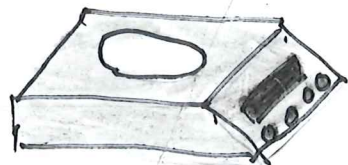


## ⑤ 夾 子

~~NO~~ 文  
具 的



## ⑥ 電 子 秤



# 製麵小教室

## 熱水製麵

1. 先準備 100g 麵粉 (中筋麵粉為佳), 3g 鹽, 一把刀, 擀麵棍和一杯水。
2. 將麵粉和鹽混合, 再分次加入熱水, 直到揉成麵糰。
3. 用擀麵棍把麵糰擀平, 然後用刀把麵糰切成條。

## 冷水製麵

1. 先準備 100g 麵粉 (中筋麵粉為佳), 3g 鹽, 一把刀, 擀麵棍和一杯冷水。
2. 將麵粉和鹽混合, 再分次加入冷水, 直到揉成麵糰。
3. 用擀麵棍把麵糰擀平, 然後用刀把麵糰切成條。



# 結 果

把兩種麵條放進鍋子裡煮五分鐘，並拿給同學試吃看哪一種比較Q。

結果如下：

同學 溫度	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
冷水製麵			✓	✓		✓		✓		✓	✓	✓
熱水製麵	✓	✓			✓		✓		✓			

冷水：7票 熱水：5票 冷水獲勝 win

原理：水溫升高至  $60\sim 70^{\circ}\text{C}$  時，會受熱而凝固，使麵筋的筋性下降，彈展性減弱，所以水溫越高則筋性越弱，成品就越不Q彈。

