



我叫小吉!

王宣至 黃甘于 黃甘于

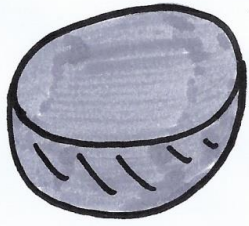
客

家

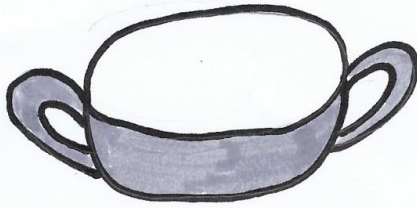
HAKKA
CHIBA

次
米

米
巴



鐵碗



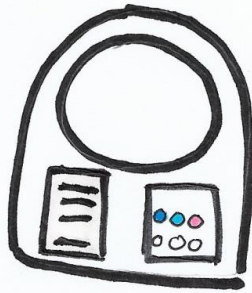
鍋子



電磁爐



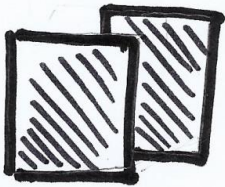
量杯



電子秤



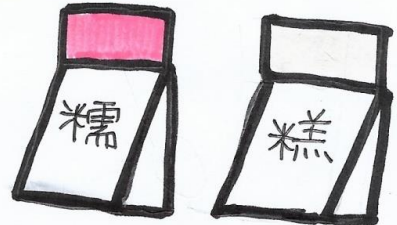
游標尺



壓克力板



湯瓢 湯匙



水磨糯米粉
糕仔粉



製作我需要
這些材料!

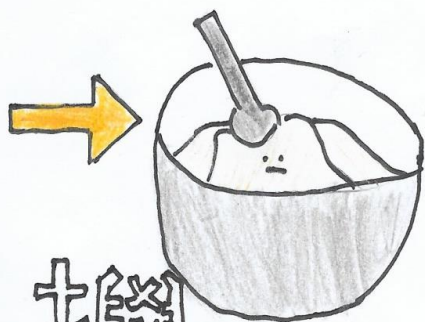
製作過程：



倒粉



加水



攪拌
攪見

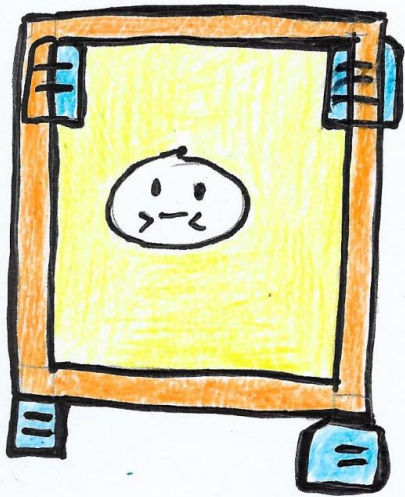


煮沸



放入袋子
後用冷水降

1. 首先拿4瓶水當底坐，接著放上壓克力板。



2. 把壓克力板黏上麻糬，用手撐著。

3. 開始計時，將手拿開。

4. 看黏著麻糬的壓克力板什麼時候掉到地上。

5. 按停碼表。



1 2 3

水磨糯米粉 83s 78s 81s

糕仔粉 2.4s 2s 11.5s

市售麻糬 16.4s 11.2s 10.8s

平均:

😊 這個最棒

水磨糯米粉 糕仔粉 市售麻糬

12.8s 80.7s 5.3s

麻糬  糯米粉

黃金比例: 1:1

結論 