

# 「蒸蛋」D 好吃的蛋



<蒸蛋世代(2)>



## 本次實驗目的



你上次做的蒸蛋好好吃喔!

owo

13:29 已讀



呵! 你不會做?

-w-

已讀 13:30



Nope!

owo

13:30 已讀



下次來我家!  
我教你!

-w-

已讀 13:31



順便研究怎麼做出  
好吃的「蒸蛋」吧!

owo

13:32 已讀



OK 囉  
那就約明天 4:00 吧

-w-

已讀 13:33



owo

owo

13:33 已讀



-w-

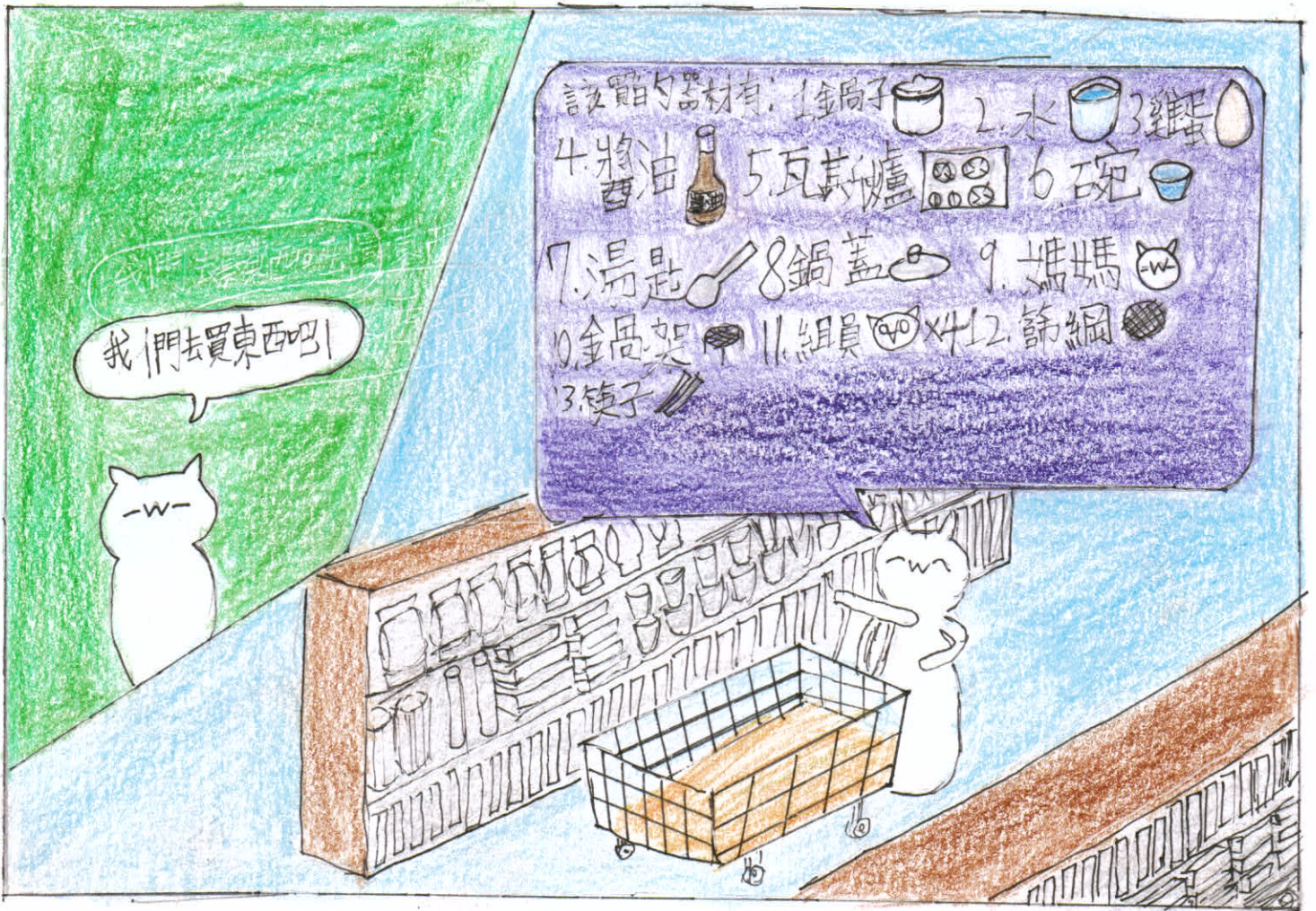
13:34





1 改變水和蛋的比例, 是否會減少蒸蛋的蜂窩孔。

2 鍋蓋是否留縫是否會減少蒸蛋的蜂窩孔。



指導老師: 黃書敏、李文秀  
製作團圓: 黃家秀、張雅萱、  
許瑋真、吳羽翰 (-w-)=b





	有無蜂窩孔	綿不綿密 (口感)	平不平滑		
鍋蓋留縫		看起來 平平的 沒有任 何蜂窩 孔。	A 綿密 B 很綿密輕爽 C 綿密 D 不綿密		看起來 很滑嫩 沒有任 何坑洞
鍋蓋不留縫		看起來 凸凹不 平有許 多蜂窩 孔。	A 不綿密 B 很綿密 C 不綿密 D 很綿密		看起來坑 坑巴巴, 凹凸不平

### 實馬餒①結果

1. 鍋蓋留縫細細才不會讓水蒸氣跑出來這避免鍋子裡的溫度太高, 讓蒸蛋膨脹形成蜂窩孔。
2. 蛋液要過篩: 蛋的表面才不會有氣泡和雜質。
3. 如果用瓦斯爐蒸蛋, 要用小火蒸, 讓蒸蛋慢慢成形。



	能不能形成	綿不綿密	平不平滑
1:1 蛋水	✓	A 綿密結實 B 綿密偏硬 C 綿密有點硬 D 綿密沒彈性	 看起來非常平滑 沒有任何的坑洞。
1:1 蛋水	✓	A 太綿密 B 綿密Q彈 C 太綿密 D 太綿密有彈性	 看起來很滑嫩 沒有任何坑洞 水當當QQ的。

### 實驗②結果

- 1 蛋和水的比例小已最恰當，不會太硬也不會太水。
- 2 蛋液要過篩，蛋的表面才不會有氣泡和雜質。
- 3 如果用瓦斯爐蒸蛋，要用小火蒸，讓蒸蛋慢慢成形。



owo

你覺得上次我們做的燕蛋哪個比較好吃 已讀



-w-

我覺得都很好吃!



owo

What? 已讀

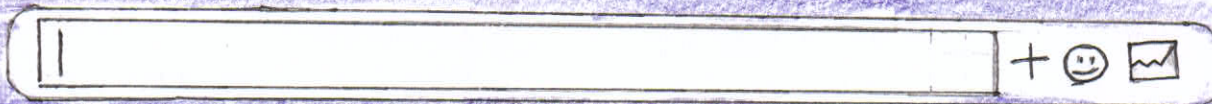
我是覺得真的很好吃 已讀

都 已讀



-w-

好啦都很好吃啦



Bye!