

# 天竺糴 車車



Pui

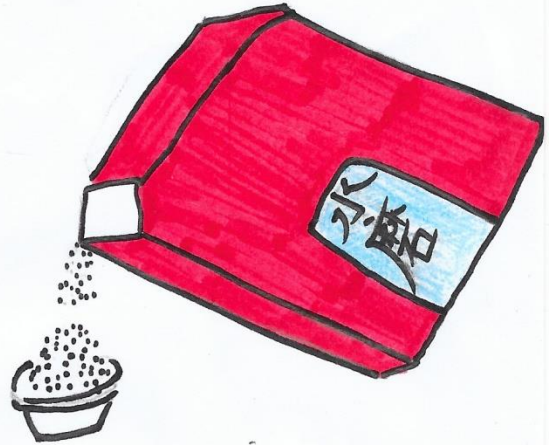
Pui

蘇倫宸

四維景赫心

王品淵

# 材料:



# 器材:



湯匙



秤子



電磁爐

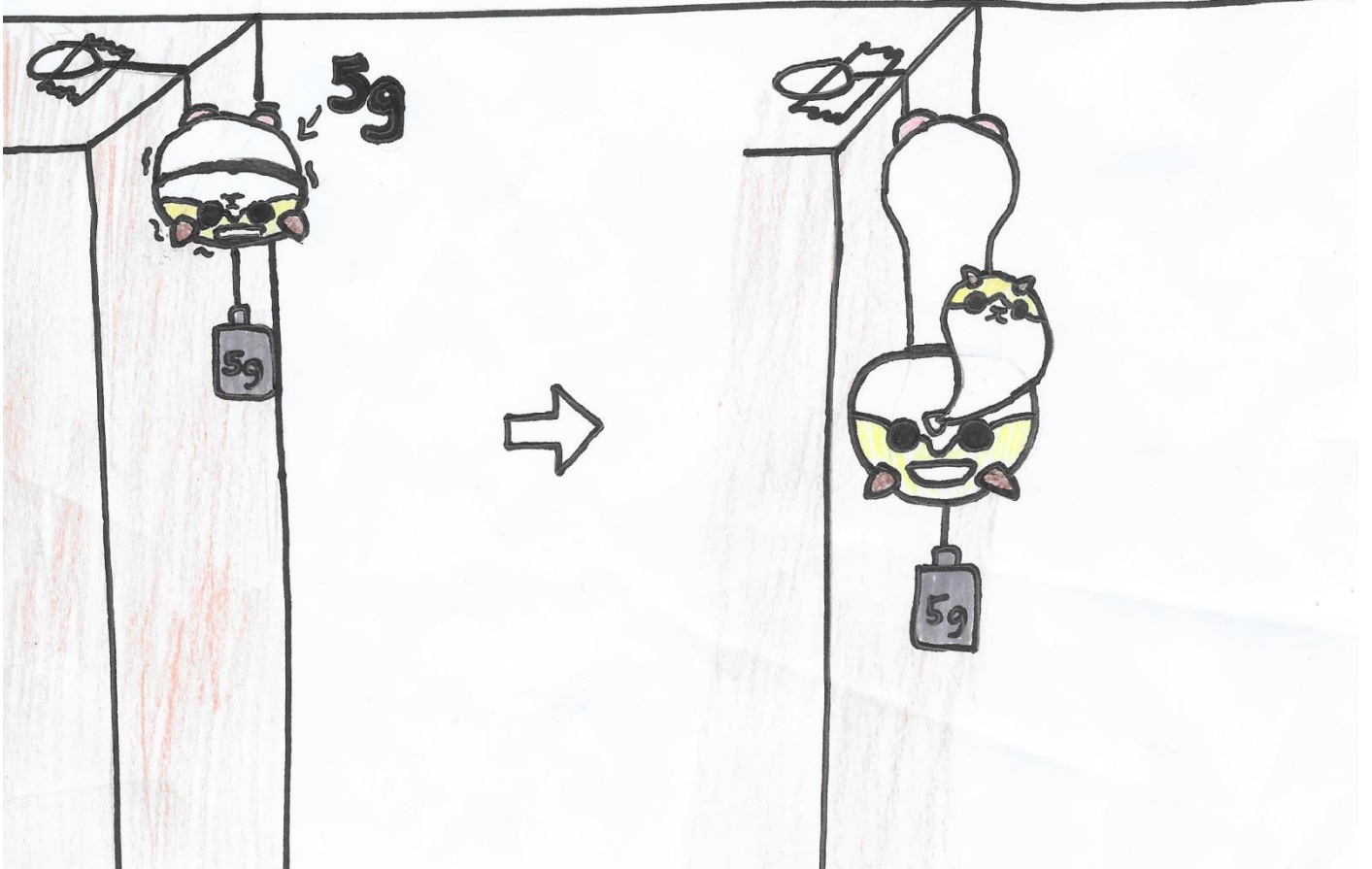
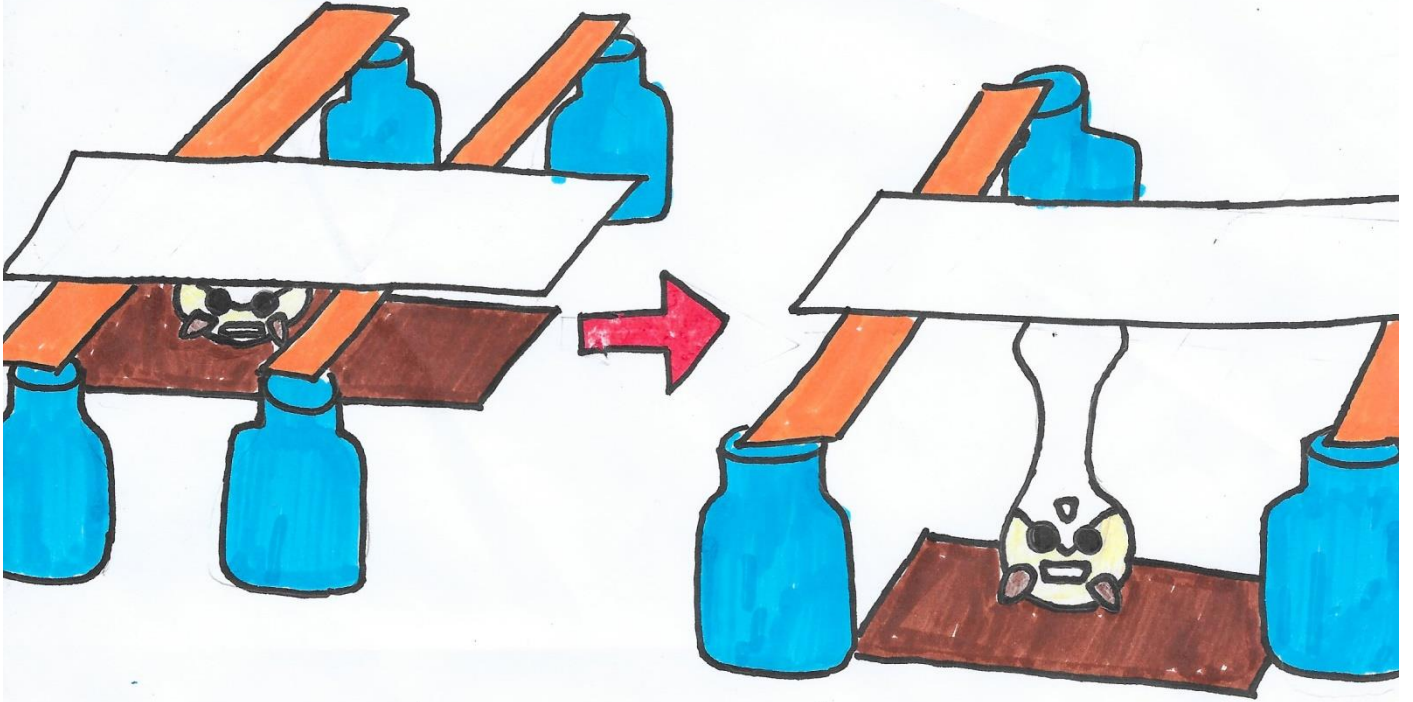


鍋子

# 製作方法:



# 測量方式:



# 結論:

- 1: 我們都知道麻米署的材料是米需米粉, 所以我們選用水磨米需米粉和糕仔粉來比較
- 2: 我們發現粉和水的黃金比例是1:1, 是50g的水和50g的粉調和再煮熟之。
- 3: 在實馬餒二中加入市售麻米署做比較, 發現水磨米需米粉做的麻米署最黏, 糕仔粉做的麻米署最不黏, 市售麻米署則越來越不黏。
- 4: 市售麻米署的料理方式是將米需米蒸熟後搗成團, 所以口感較佳, 而我們是以米需米粉加水並將混合後的狀態放入熱水煮滾, 因此口感較硬。