

奇妙的

分子料理



實驗者
： 悅 寧
程 沛 紫
何 彥 霖
陳





噹~! 上課了!

分子料理
 將食物的味覺以分解為單位進行處理和呈現，打破食材原貌，組合成另一種形狀。

大家如有興趣的話可以回家查查喔



噹! 放學了!

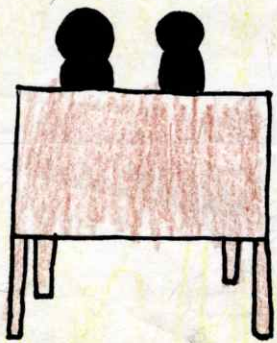
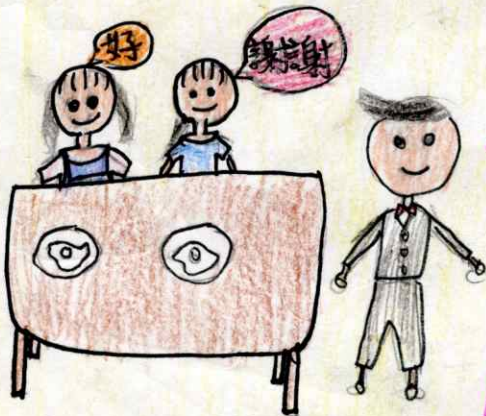




餐點來了喔!
我可以教你們做喔!

- 材料: 海藻酸鈉
攪拌器
保鮮紙
乳酸鈣果汁溶液
芒果汁
糖
純味乳酪

- 步驟: 水 500ml + 1/2 海藻酸鈉
攪拌約 2-3 min
蓋上保鮮紙
放入冰箱 1 hour
175ml 芒果汁 + 75ml 水
+ 2tbsp 糖 + 1/2 乳酸鈣
攪 30 sec



拿出海藻酸鈉

芒果汁(量匙)放進海藻酸鈉

浸泡 2-3 min

拿出芒果汁

浸洗 30 sec

30 sec 後拿出芒果汁

純味乳酪放進海藻酸鈉

壓成扁圓

浸泡 3 min

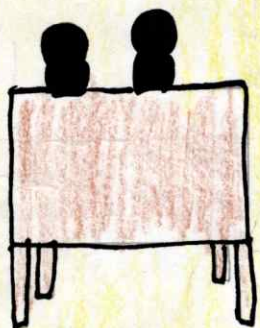
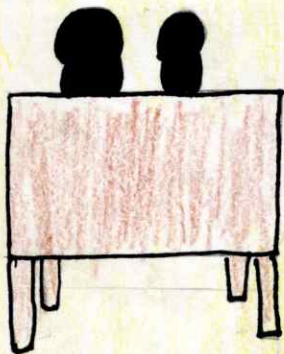
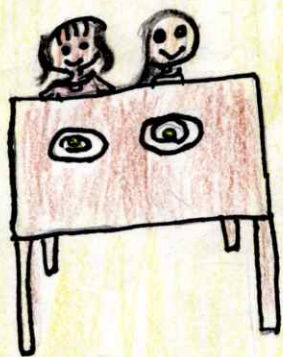
放入清水浸泡 30 sec

上石碟(如果沒成功的話)

一起浸 5 min

放入清水浸泡 30 sec

上石碟(完成了)



回家後..

