



嘉義縣國民中小學 科學展覽會作品說明書



屆 別：65

科 別：生活與應用科學(一)

組 別：國小組

作品名稱：「蒸蛋」知多少？

關 鍵 詞：蒸蛋

編 號：F127



作品名稱：「蒸蛋」知多少

摘要

本研究得知蛋液加入溫度高的熱水，其成品口感較好。蛋液加入較少的熱水，其成品口感較佳。

壹、研究動機

想了解加入熱水的溫度及水量，對蒸蛋的口感其影響。

貳、研究目的

- 一、觀察不同溫度的水但相同水量，對蒸蛋的口感及外觀的影響。
- 二、觀察加入大於 85 度的熱水但不同水量對蒸蛋的口感及外觀的影響。

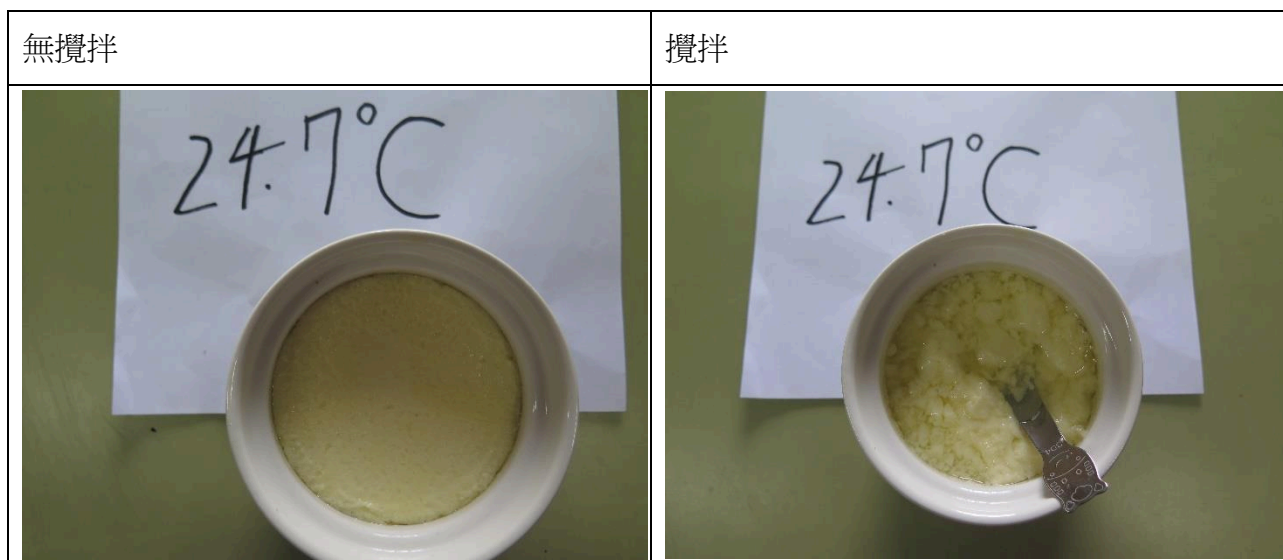
參、研究設備及器材

蛋、盅、鹽巴、衛生筷、量杯、熱水壺、電鍋、電鍋量杯

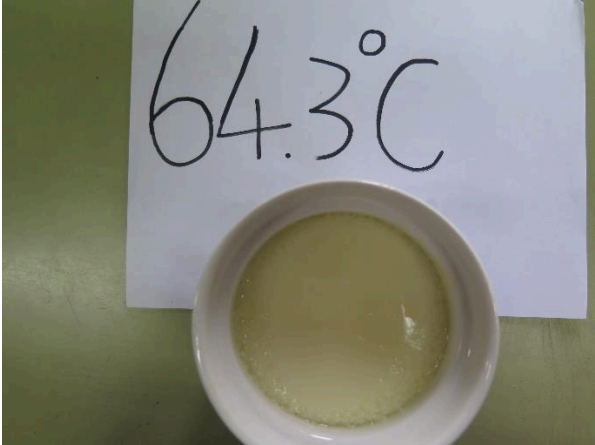
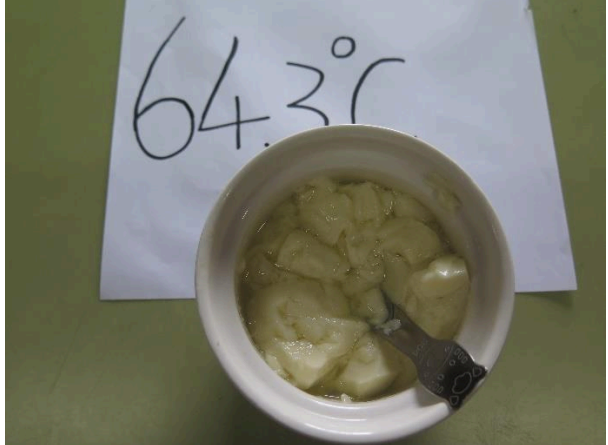
肆、研究過程或方法

- 一、一顆蛋加入不同的溫度的 150 毫升的水，電鍋外鍋水加入一杯電鍋量杯的水。

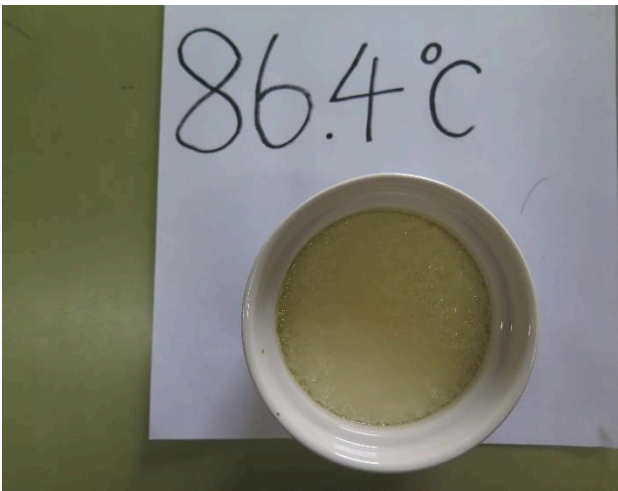
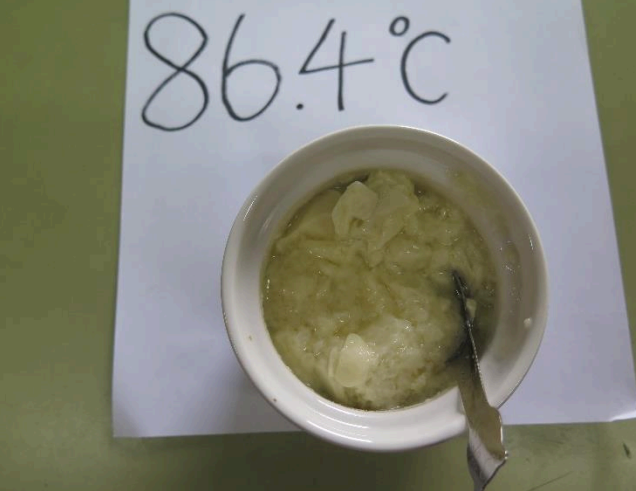
(一)



(二)

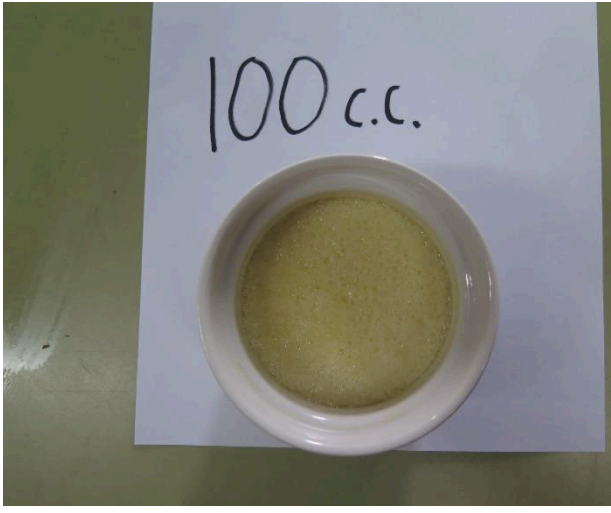
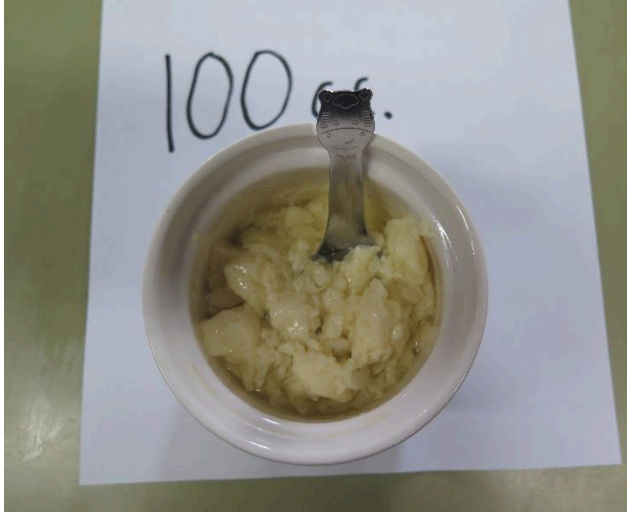
無攪拌	攪拌
	

(三)

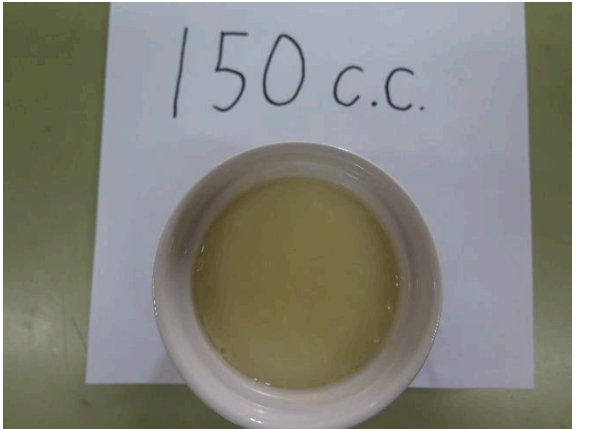
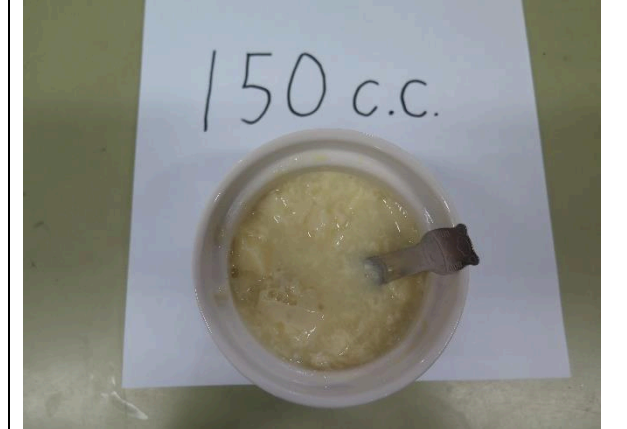
無攪拌	攪拌
	

二、一顆蛋加入大於 85 度不同水量的熱水，電鍋外鍋水加入一杯電鍋量杯的水。

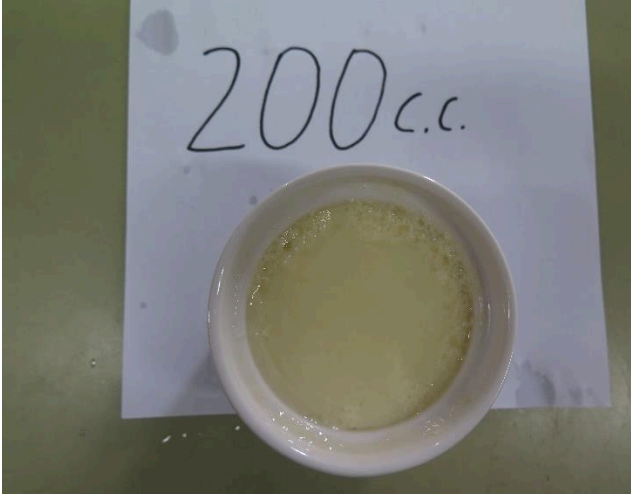
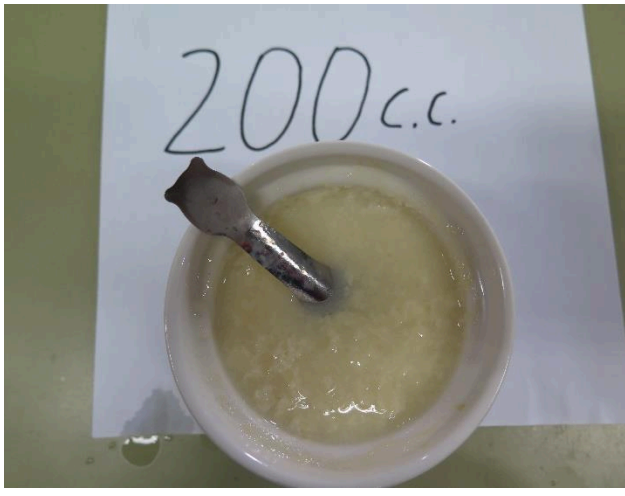
(一)

無攪拌	攪拌
	

(二)

無攪拌	攪拌
	

(三)

無攪拌	攪拌
	

伍、研究結果

一、加入相同水量不同溫度的水

外觀 溫度高者佳 溫度低者較差

口感 溫度高者佳 溫度低者較差

二、加入不相同水量但大於 85 度的水

外觀 100 毫升者佳 200 毫升者較差

口感 100 毫升者佳 200 毫升者較差

陸、討論

一、加入相同水量不同溫度的水

外觀 86.4 度 > 64.3 度 > 24.7 度

口感 86.4 度 > 64.3 度 > 24.7 度

二、加入不相同水量但大於 85 度的水

外觀 100 毫升 > 150 毫升 > 200 毫升

口感 100 毫升 > 150 毫升 > 200 毫升

柒、結論

加入蛋液中水的溫度高者，其外觀及口感會較佳。加入蛋液中水量較少者，其外觀及口感會較佳。

捌、參考文獻資料及其他