

中式米食配方改良(發糕)

組員:陳沐吟、林莉樺、何耕育、卓詩涵、楊竹悅、陳沁妤
指導老師：何素珍

壹. 前言

一. 研究動機

剛開始為協助整理中式米食配方時，參考上一次考試學生經驗裡，發現其中的發糕失敗率高，所以就決定根據目前的配方進行改良，使失敗率降低。

二. 研究目的

透過書籍、網路及到圖書館尋找資料和我們經過多次試作的實際操作法來統整這次的專題研究

三. 研究方法

(一)低筋麵粉添加比例，對產品組織的影響。

(二)水添加比例，對產品組織的影響。

貳. 正文

一. 實驗流程

二. 實驗設計

實驗一配方表設計	
材料	百分比(%)
在來米粉	100
低筋麵粉	35
細砂糖	70
水	130
B. P	6

實驗二配方表設計	
材料	百分比(%)
在來米粉	100
低筋麵粉	40
細砂糖	70
水	165
B. P	6

三. 實驗結果

兩者都可以成功發起來，實驗二的成品相較於實驗一的成品較為漂亮，甜度也比實驗一低，吃起來的口感也比較好，而在製作過程中唯一要注意的是發粉的放的順序，如果不最後再放的話發粉遇水會直接作用，最後放才能提高成功率。

參. 結論

經由上述實驗結果表示，低筋麵粉和水的比例調高，不僅可以降低產品的甜度，吃起來不膩，也會在上鍋蒸時發的比較漂亮，也不會因為水的量過高，讓整體過於濕潤。

