



醃黃瓜及白蘿蔔

505 22吳家潤 27林嫻均



目錄

1.

實驗動機

2.

實驗食材

3.

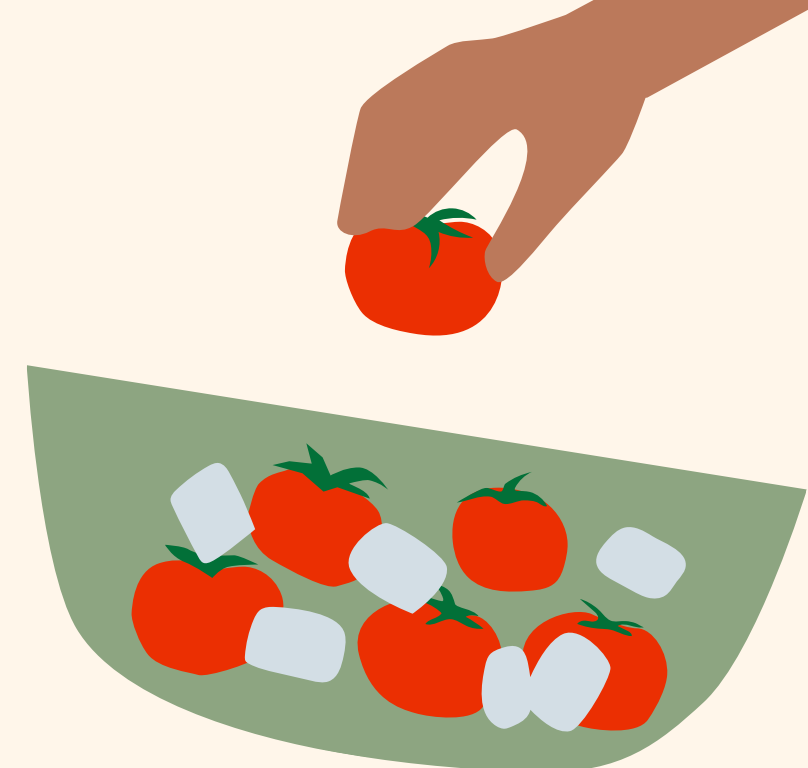
製作步驟

4.

結論與心得

5.

資料來源



實驗動機

因醃黃瓜是大家常接觸到的美食之一，上網查閱相關資料後發現醃小黃瓜之前要先去澀(脫去食材部分水分及苦澀物質，使其更好的吸收醃汁)，但不只能用鹽去除小黃瓜的苦澀味，也能使用糖，故本組想探討使用鹽或糖去澀是否會影響最終成品的口感。且最後增加白蘿蔔為實驗食材做為參考數據。



實驗食材



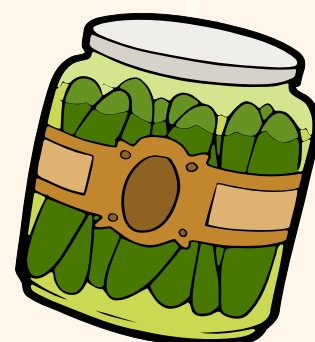
白蘿蔔

一根



蒜頭

兩顆



小黃瓜

兩根



白醋

200cc



糖

20g



辣椒

不吃辣可不加



醬油

200cc



鹽

30g



香油

潤口、增添香氣



製作步驟 (小黃瓜)

1. 將小黃瓜拍裂再切塊

不規則的裂口增加與醃汁的接觸面積，使其更入味

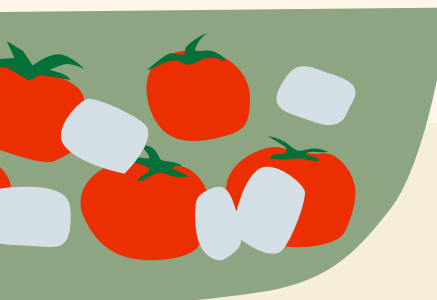


2. 加入糖10g

去澀

2. 加入鹽10g

去澀



3.調製醃汁



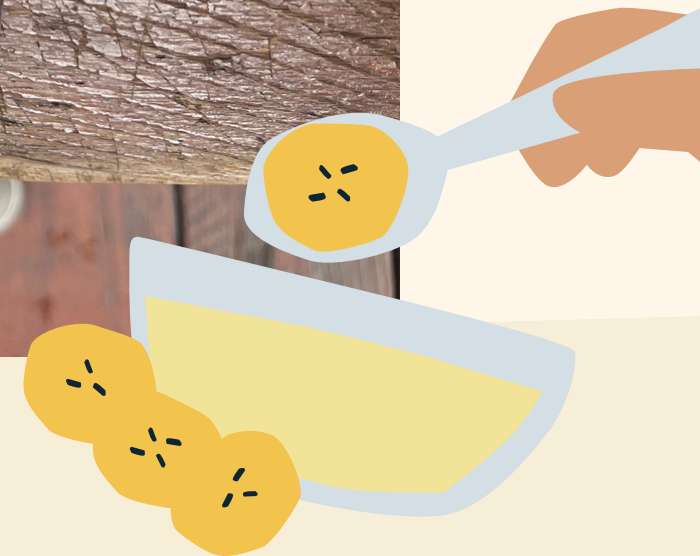
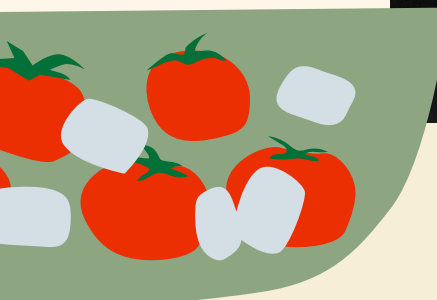
加入白醋50cc、蒜頭半顆、醬油50cc、辣椒、香油些許

4.放置兩小時後
即製作完成



製作步驟 (白蘿蔔)

1. 將白蘿蔔削皮再切片





2.加入糖10g



2.加入鹽10g

3.加入醃汁及水



4.放置兩小時後
即製作完成

加入白醋50cc、蒜頭半顆、醬油50cc、辣椒、香油些許，
加入水直到醃汁醃過白蘿蔔



結論

小黃瓜 用鹽去澀吃起來太鹹/用糖去澀鹹度適宜

- 小黃瓜使用糖去澀較佳:小黃瓜裡原有的苦澀味本就不重且含水量低，且鹽分子比糖分子小，會讓醃汁的味道較難醃進小黃瓜裡。故用糖去澀就好，若用鹽則會讓小黃瓜吃起來過鹹

白蘿蔔 加鹽去澀吃起來沒有苦澀味/加糖去澀有澀味

- 白蘿蔔使用鹽去澀較佳:白蘿蔔因含有芥子油使其嚐起來的苦澀味較重。故本組使用糖去澀後依然有苦味，但是重新用鹽去澀後就大大改善了

心得

透過這次實驗我們發現不同食材所適合的去澀調味品也不同，雖然其功用為脫去食材部分水分順帶帶出苦澀物質，但也大大影響最終成品的口感及味道。



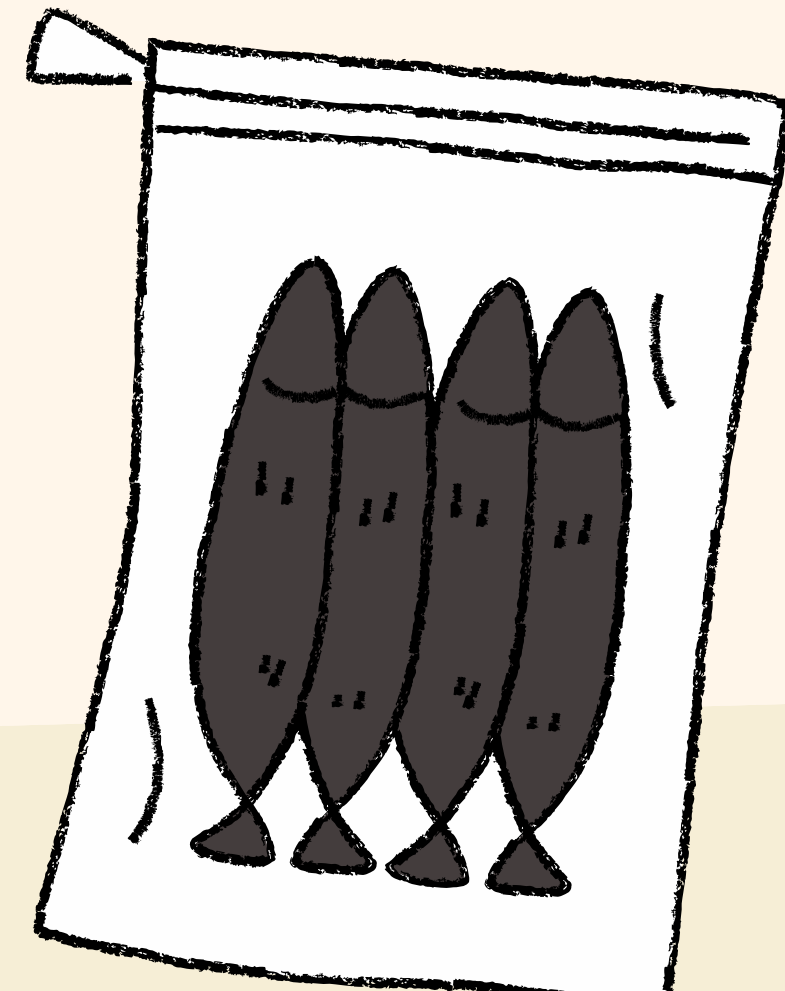


資料來源

Refrigerated meat, fruit, and vegetables

Pickles, jam, and canned fish

Skim milk, cider, and eggs



**Thank You for
Listening**

