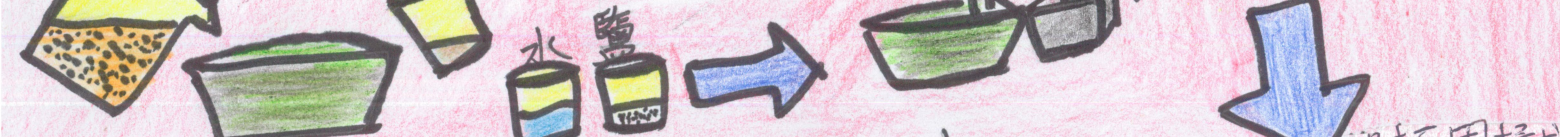


你不能不知道的

令人凍透的面團



加入原料
START!
 麵粉 酵母 水 鹽



用攪拌機把原料打成麵團後，揉麵使麵團成膜具有延展性即可。



THE END

汽凍麵團製作過程



探究問題 (一)

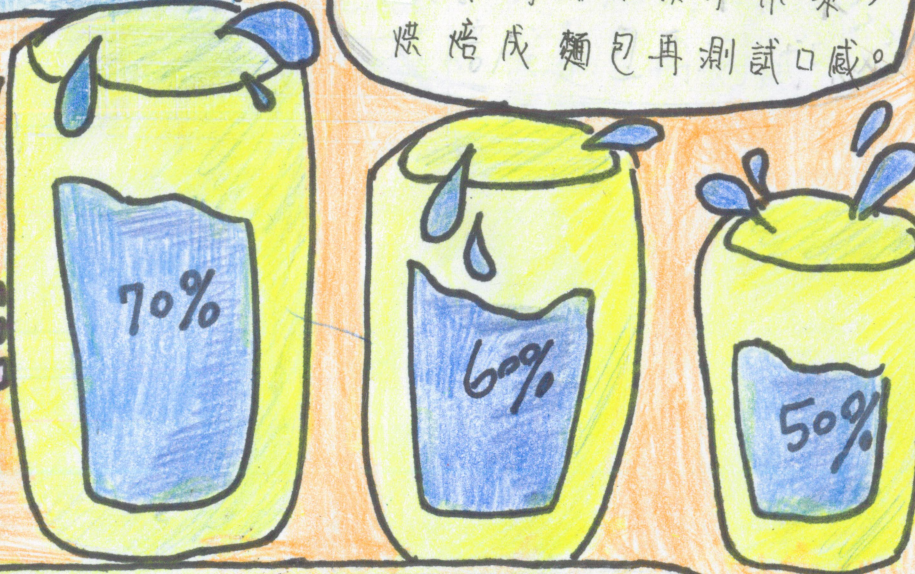
使用哪些原料種類及比例的麵團，
能夠讓我們獲得品質最好的麵包？

西孝
母



把我們冷凍後再解凍，
烘焙成麵包再測試口感。

瓦特

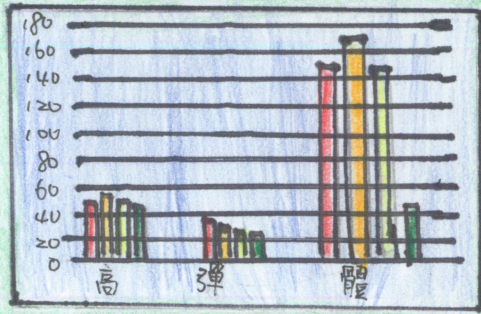


我們使用四種不同種類的酵母、三種
不同比例的糖和三種不同比例的水，
製作成冷凍麵團後，烘焙成麵包。

物理測量

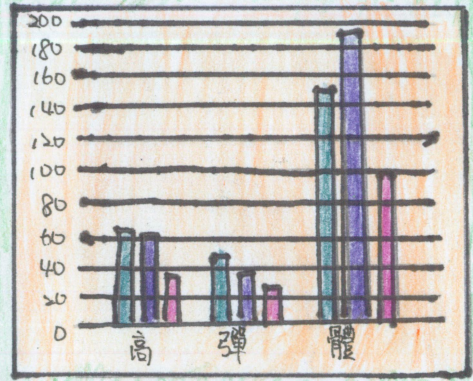
彈性、高度、體積

酵母



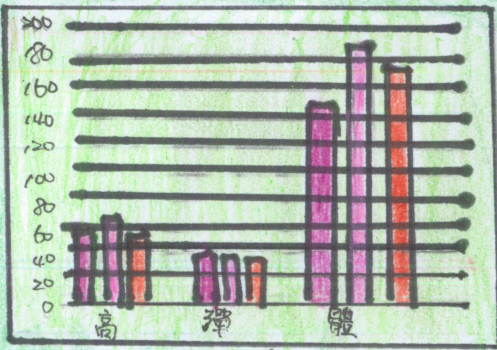
速發 新鮮 乾 天然

糖



0
10
20

水



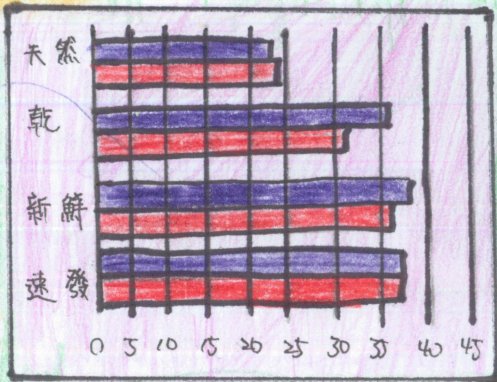
50 60 70

用新鮮酵母、糖比例0%、水比例60%做的麵團，蓬鬆度最佳。

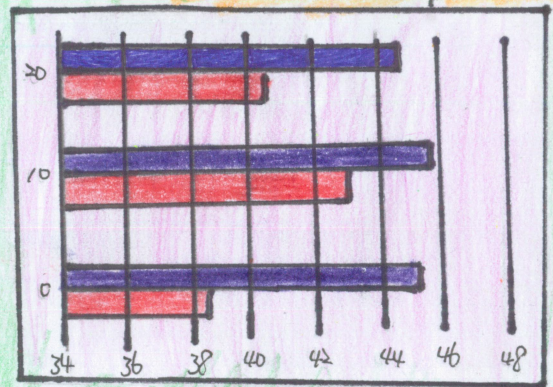
官能品評

四位大人、四位小孩

酵母

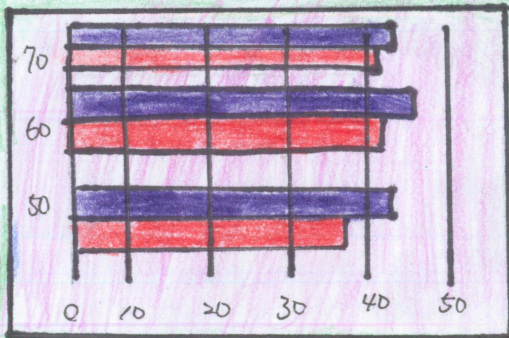


糖



兒童平均 成人平均

水









用速發酵母、新鮮酵母、糖比例10%、水比例60%做的麵團口感最好。

我們用冷凍麵團製作成麵包來進行物理測量和官能品評，以上是我們使用統計圖呈現出來的研究結果。

研究問題二) 使用那些製作方法的麵團, 能夠讓我們獲得品質最佳的麵包?

冷凍

冷凍天數

1天	
	3天
7天	
	14天
21天	
	28天

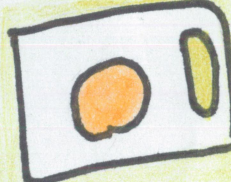
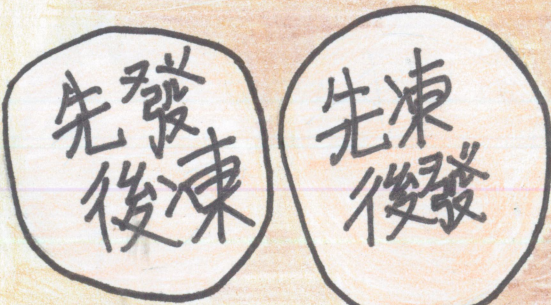
麵團製法



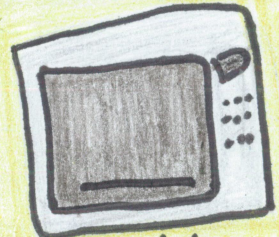
我們使用了四種製作方法的麵團做成麵包, 我們想知道使用那些製作方法的麵團, 能夠讓我們獲得品質最佳的麵包?

解凍天數

發酵順序



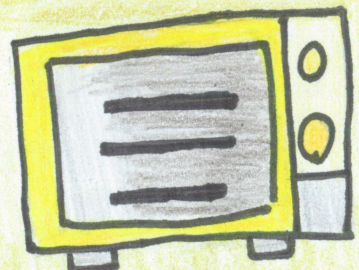
室溫



烤箱



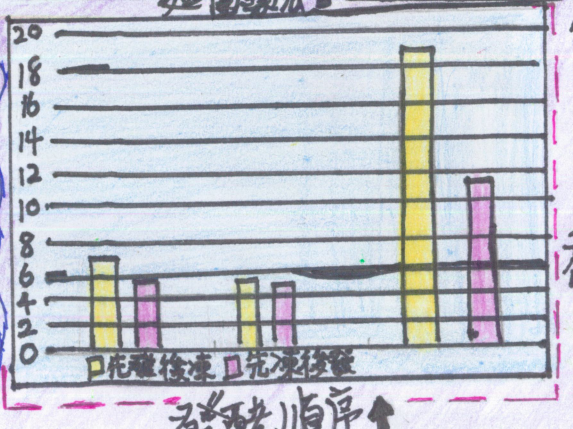
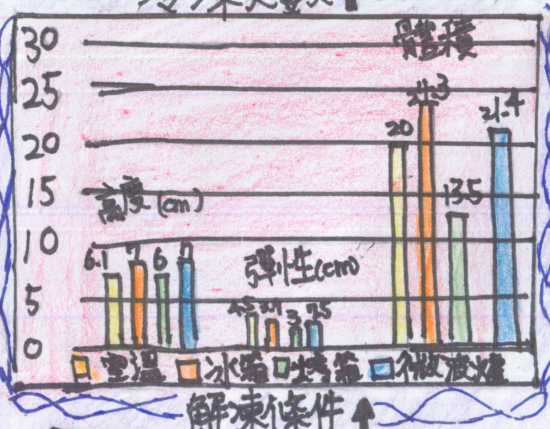
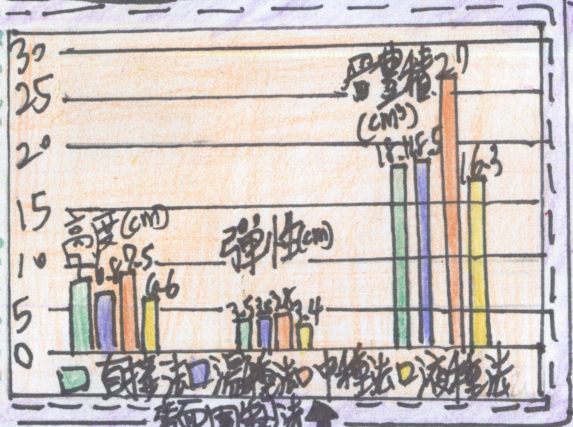
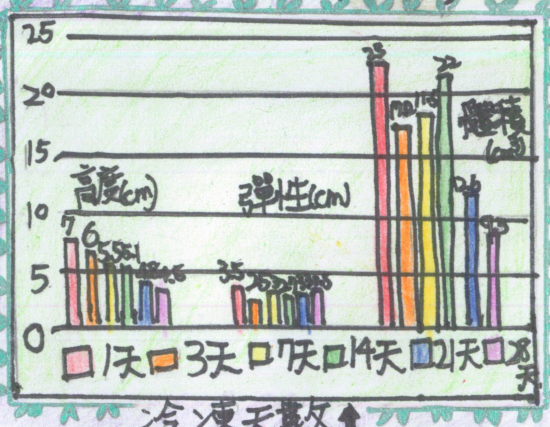
冰箱



微波爐

快來看看我們的實驗結果吧!

物理測量



冷凍天數

1天

麵團製法

中種

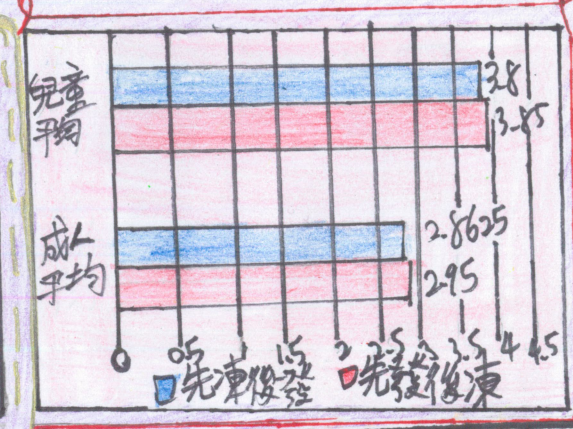
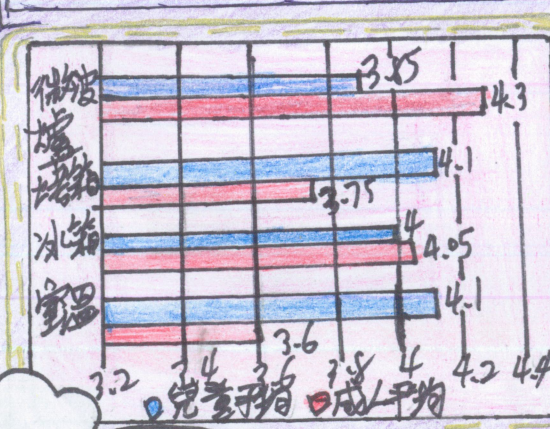
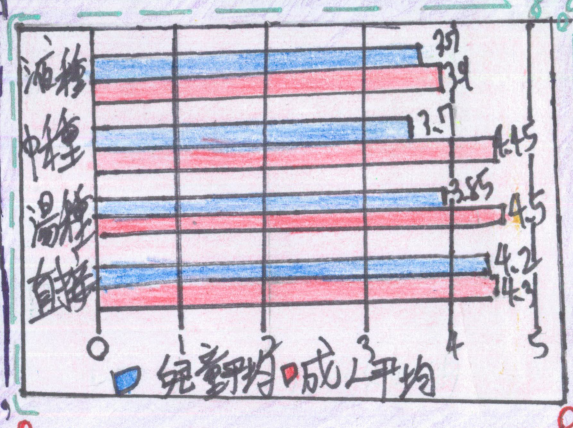
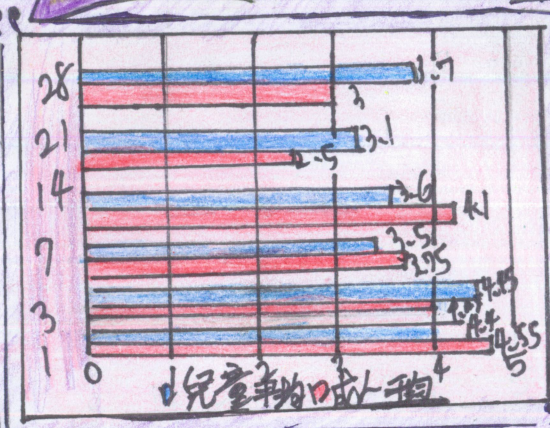
解凍條件

冰箱

發酵順序

先發後凍

官能評



冷凍天數

1天

3天

麵團製法

中種

解凍條件

冰箱

發酵順序

先發後凍

根據上面四個不同的實驗結果,發現冷凍天數1天 中種法、先發後凍及冰箱解凍的冷凍麵團讓我們獲得品質最佳的麵包哦!

