

# 快速的 美味炸雞

實驗動機

老師 開始找題目!

...  
 1 2

two  
hours  
later...

老師 你們下次  
帶材料來!

Ya!  
 3

找不到  
Rrrrr...!

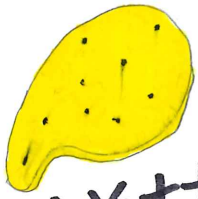
好!!!  
 叫我!!!

6 5  
 神秘客  
 不然我們來  
炸雞?

4



# 實驗材料



洋芋片



油



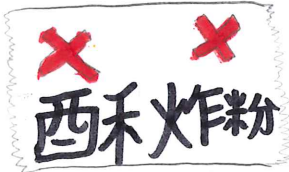
瓦斯



里「雞肉」X2



可樂木果



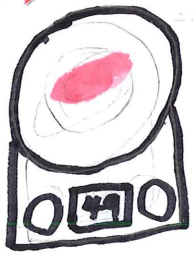
酥炸粉



卡式爐

## 前置作業

第一步



把肉秤重

第二步



(分開壓)

壓碎  
食乾

第三步

水 42g  
粉 28g



周子粉將水

第四步

把肉裹上  
可樂果、洋芋片  
和粉漿。



米分漿



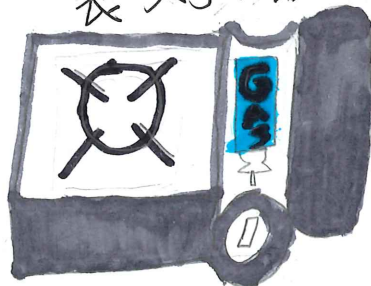
可樂木果



洋芋片

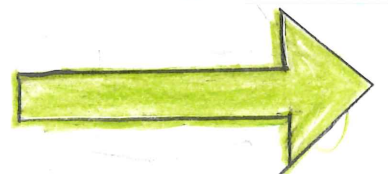
第五步

裝好瓦斯



# 開始!

GO! GO!



# 實馬驗 步馬取

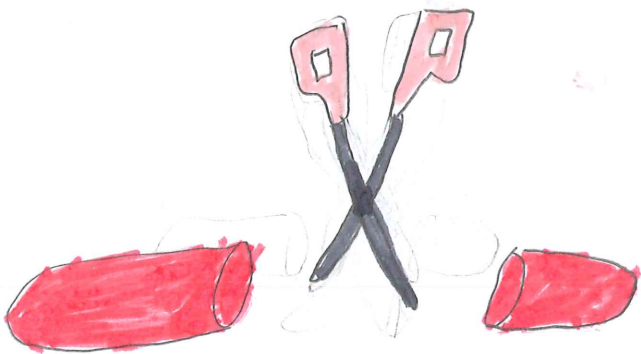
① 開火將油金鍋加熱



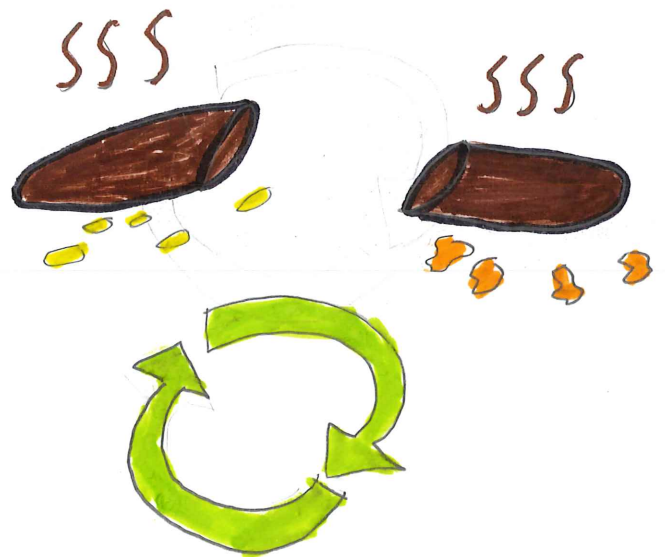
② 將里雞肉放入金鍋中，  
並等待一分鐘。



③ 夾起肉並剪開查看里「雞」肉  
剖面是否已熟



④ 重複以上步馬取直到肉熟





結舌

果

時間 \ 物品	1分鐘	1分半鐘	2分鐘
傳統粉漿	X	X	○
洋芋片	X	○	○
碗豆酥	X	○	○

○: 有熟  
X: 沒熟

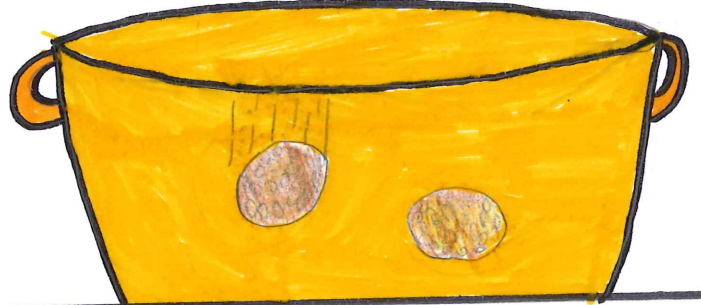
△傳統粉漿熟的較慢!!!

原理

由於餅乾本身沒啥水份



丟下油鍋時不需要汽化水份



還會鎖住肉裡的水份, 達成「悶」的效果, 讓肉更快熟!

○=水份

○=肉

○=洋芋片

