

利用不同脂肪油炸的薯條

目的

探討不同脂肪在油炸過程中的變化以及如何影響食物的外觀和味道。

原理

不同的脂肪有不同的煙點。當加熱至超越發煙點的溫度時，脂肪開始變質冒煙。游離甘油被釋放後，再分解為帶有刺激性氣味的丙烯醛。有些脂肪會變黑，過度冒煙令食品十分油膩。

用具及材料

用具	材料
磅 小炸鍋/鍋 溫度計 夾子	薯條 35 克 x 3 (105 克) 熔化的牛油 200 毫升 菜籽油 200 毫升 花生油 200 毫升 廚房用紙

步驟

1. 把 200 毫升牛油放在鍋中加熱到 150°C。
2. 加入 35 克薯條煮 4 分鐘。
3. 用夾子取出薯條並瀝乾。
4. 記錄炸薯條的外觀，香味和油的變化。

用菜籽油和花生油重複步驟 1 - 4。

結果

脂肪種類	油的顏色		冒煙	薯條的外觀	薯條的質地和香味
	油炸之前	油炸之後	在油炸時有/沒有如有，記錄溫度		
牛油					
菜籽油					
花生油					

思考問題

1. 哪一種脂肪在烹調過程中開始冒煙?
2. 哪一種脂肪在加熱後改變顏色?
3. 哪一種薯條的樣品是最脆?