

# 米 飯 的 研 究

## 高 小 組 物 理

高雄市鼓岩國民小學

製作學生：郭家鳳 林靜秋 莊璧文  
指導老師：黃 寅 莊福松 柯淑麗

是這樣開始的：有一段時期我煮的乾飯，不是沒熟便是太硬，我仍然是照以前一樣，一杯米加一杯水下鍋呀！奇怪！

我研究的問題：

- (一)各種米與飯量的差異。
- (二)新米飯與舊米飯的差異。
- (三)各種米粒煮熟後的長度。
- (四)要加多少水乾飯才煮得多又柔軟又可口？（蓬萊米）。
- (五)各種米飯的硬度。
- (六)新米、舊米與加水量的差異？
- (七)煮飯的時間與熟度。
- (八)各種米飯與水量的差異。
- (九)各種飯粒與黏性的差異。
- (十)米量與飯量的增加率。

我們研究的方法：

- (一)到各米店搜購各種米，及用大小兩種的空罐子煮飯，做實驗研究。
- (二)研究的時間：自民國62年10月11日至63年3月2日止。
- (三)我研究的米包括：在萊、公教米、蓬萊、圓糯米、長糯米，糙米。

結論：

- (一)米量、水量都相等所煮成的飯量以在萊米為最多，其飯粒也膨伸得最長，糙米與糯米的飯量最小。
- (二)用同量的新米與舊米所煮成的飯量，舊米比新米多。
- (三)米量、水量煮的時間都一樣，所煮的飯以糙米為最硬。
- (四)煮蓬萊米飯時，要加米量的105%的水量，飯才煮的多又好吃。
- (五)各種米飯中以糯米飯的黏性為最大。
- (六)米粒自下鍋至煮熟，以電鍋自動開關，關閉以後，五分鐘內，熟的最快熟的最多。
- (七)米量愈多，其煮成的飯量的增加率愈大。

應用：

各種米的需水量不一樣，不可一律以一杯米加一杯水去煮公教米應多加10%的水，在萊米則要多加20%的水其煮成的飯不但量多也一樣柔軟可口。