

夢幻蝶豆花料理

研究目標

1. 做出超過 3 種的料理
2. 做出來的成品要有漸層的感覺
3. 果凍要軟, 不能太硬

研究歷程與方法

1. 蒐集材料
2. 製作料理
3. 製作小書
4. 整理結果

研究成果

果凍做法:將材料全部混合後煮到 80 度等涼後冷藏 2 小時

茶做法:把蝶豆花放入煮沸的水中浸泡 10 分鐘

飯做法:將材料洗乾淨後放入電鍋煮熟

清涼飲料:先放冰塊再放蝶豆花茶, 最後放入蜂蜜檸檬汁

加多一點檸檬汁或水

研究心得與省思

我學到了如何使用蝶豆花作出美味的料理, 可是過程中遇到了許多困難。我做了四種料理, 前三種料理都沒問題, 一直到要做清涼飲料時才遇到問題。清涼飲料的目標是要有漸層的感覺, 可是我試了 3~4 次都沒有成功, 最後研究出來要先放蝶豆花汁再放檸檬汁才會有漸層感。我覺得雖然過程中很辛苦, 可是做出來又好有成就感! 這次康橋 Time 讓我學到一件事: 就算失敗也不要放棄, 再去試不同的方法朝著目標前進!