

指導老師：施慧雯

題目：使用萬能蒸烤箱與普通烤箱烤雞之口感

研究組員：李昀宸 496M0018 李恩瑾 496M0021 林彥君 496M0023 謝依雲 496M0025 沈依勳 496M0026

摘要：本研究採用萬能蒸烤箱與普通烤箱，探討以兩種功能性不同的烤箱之烤雞口感。普通烤箱基本原理是發熱管通電後加熱烤箱內部空氣和食物，烤箱內部為上下各一片加熱板，是以加熱管或加熱絲作接觸性的傳熱，所以烤箱上面和下面的溫度會較高，中間的溫度就比較低了，熱度的傳遞會較不均勻，需要人力不定時的查看烘烤情形，則烘烤的時間也較費時。萬能蒸烤箱擁有自動烹調控制系統，燒烤、煎烤、焗烤、蒸烤、蒸煮、燒…等，皆可於蒸烤箱中完成。於食材加熱時可保留住食物的自然風味，即使是兩種以上的不同原物料同時烹飪時，不會出現串味的現象，能讓維生素、礦物質和營養素在任何的製程中減少流失，完全的保留住美味及營養。此外，蒸烤箱還有一項特別的功能，就是核心溫度探針。是用來測量食物內部的核心溫度，在到達所設定的溫度時即會停止。針對複雜度高、又難掌控料理的高檔食材，利用複合式蒸氣及烘烤，來進行烹飪、加熱或再加熱食物等動作，可避免食材的烹調失敗率。(Rational，2010)

根據結果分析顯示，萬能蒸烤箱在功能性上較普通烤箱好，在烤雞口感上萬能蒸烤箱的烤雞口感也較普通烤箱之烤雞佳。與傳統的烤箱相比，萬能蒸烤箱自動烹調控制系統可將烹飪效率提高且較普通烤箱節省時間。

關鍵詞：萬能蒸烤箱、普通烤箱